# Kalte Küche - 207 Rezepte

Titel

Rubrik

Stichworte

# Titelübersicht


GAESTE/DESSERT: APFEL-INGWER-CREME

GAESTE/DESSERT: APFELGRUETZE MIT PREISELBEEREN

GAESTE/DESSERT: BAYERISCHE CREME MIT HIMBEERMARK

GAESTE/DESSERT: BAYERISCHE CREME MIT ORANGEN

GAESTE/DESSERT: BEERENSALAT MIT SAHNE

GAESTE/DESSERT: CREME BRULEE

GAESTE/DESSERT: CREME DE PAS'CHA

GAESTE/DESSERT: ERDBEERSALAT MIT SOJABOHNENKEIMLINGEN

GAESTE/DESSERT: FLAN

GAESTE/DESSERT: GRIESSFLAMMERI MIT SAUERKIRSCHEN

GAESTE/DESSERT: HASELNUSSCREME

GAESTE/DESSERT: HEIDELBEER-BAVAROIS

GAESTE/DESSERT: KARAMELL-FLAMMERI

GAESTE/DESSERT: MOKKA-RUM-CREME MIT KARAMELLSAUCE

GAESTE/DESSERT: MOUSSE AU CHOCOLAT - EINS

GAESTE/DESSERT: MOUSSE AU CHOCOLAT - ZWEI

GAESTE/DESSERT: OBSTPLATTE MIT ALKOHOL UND SAHNE

GAESTE/DESSERT: PFIRSICHSPALTEN UNTER NUSS-SCHOKOLADE ...

GAESTE/DESSERT: PFLAUMEN-SAHNE-CREME

GAESTE/DESSERT: REIS TRAUTTMANSDORF

GAESTE/DESSERT: REISPUDDING MIT SAUERKIRSCHEN

GAESTE/DESSERT: RHABARBERGRUETZE MIT ERDBEEREN

GAESTE/DESSERT: ROTE GRUETZE

GAESTE/DESSERT: SAHNETIMBALE MIT KIRSCHEN

GAESTE/DESSERT: SCHOKOLADENPUDDING

GAESTE/DESSERT: SCHOKOLADENSAHNE

GAESTE/DESSERT: ST.-COLUMBA-CREME

GAESTE/DESSERT: VANILLEPUDDING MIT FRUECHTEN

GAESTE/DESSERT: VANILLESAUCE

GAESTE/DESSERT: WALNUSSKREME

GAESTE/DESSERT: ZITRONENCREME

GAESTE/DIPS: AIOLI

GAESTE/DIPS: ARTISCHOCKEN MIT ZWEI SAUCEN

GAESTE/DIPS: CURRY-FRUCHT-SAUCE

GAESTE/DIPS: GEFUELLTE ARTISCHOCKENBOEDEN

GAESTE/DIPS: KRESSEBUTTER

GAESTE/DIPS: MAYONNAISE GRUNDREZEPT

GAESTE/DIPS: ORANGENSAUCE

GAESTE/DIPS: PAPRIKABUTTER

GAESTE/DIPS: RADIESCHENBUTTER

GAESTE/DIPS: REMOULADE

GAESTE/DIPS: ROHKOSTPLATTE MIT SECHS DIPS 1/2

GAESTE/DIPS: ROHKOSTPLATTE MIT SECHS DIPS 2/2

GAESTE/DIPS: SARDELLENBUTTER

GAESTE/DIPS: TOMATENBUTTER

GAESTE/DIPS: ZITRONENBUTTER

GAESTE/FISCH: BRATHERINGE, SAUER EINGELEGT

GAESTE/FISCH: DREIERLEI ROLLMOEPSE

GAESTE/FISCH: GEBEIZTE FORELLE

GAESTE/FISCH: GESTUERZTE FISCHPASTETE

GAESTE/FISCH: GLASMEISTERHERING (GLASMAESTARSILL)

GAESTE/FISCH: KNOBLAUCHMAYONNAISE

GAESTE/FISCH: KRUSTENTIERE MIT DREI SAUCEN

GAESTE/FISCH: LIMETTENMAYONNAISE

GAESTE/FISCH: MATJES IN CURRY-MAYONNAISE

GAESTE/FISCH: MATJESHAPPEN IN DILL

GAESTE/FISCH: MUSCHEL-CHAMPIGNON-SALAT

GAESTE/FISCH: ROLLMOPS MIT GEWUERZGURKEN UND DILL

GAESTE/FISCH: ROLLMOPS MIT PAPRIKA

GAESTE/FISCH: ROLLMOPS MIT ROTEN ZWIEBELN

GAESTE/FISCH: ROTWEIN-HERING

GAESTE/FISCH: SENFSAUCE ZUR GEBEIZTEN FORELLE

GAESTE/FISCH: SHERRY-HERING

GAESTE/FISCH: TOMATEN-DILL-HERING

GAESTE/FISCH: TOMATENMAYONNAISE

GAESTE/FISCH: WOLGAPLATTE

GAESTE/FISCH: ZITRONEN-DILL-MAYONNAISE

GAESTE/FLEISCH: APFELKREN

GAESTE/FLEISCH: BACKPFLAUMENSAUCE

GAESTE/FLEISCH: FLEISCH IN ZITRONENSAUCE

GAESTE/FLEISCH: GEBEIZTE WILDSCHWEINKEULE

GAESTE/FLEISCH: GEFUELLTE PUTENBRUST

GAESTE/FLEISCH: GEFUELLTE SCHWEINERIPPE

GAESTE/FLEISCH: GEKRAEUTERTES ROASTBEEF

GAESTE/FLEISCH: HAEHNCHENKEULEN MIT TOMATENKRUSTE

GAESTE/FLEISCH: HIRSCHMEDAILLONS

GAESTE/FLEISCH: KALBFLEISCH MIT ESTRAGONSAUCE

GAESTE/FLEISCH: KALBSMEDAILLONS

GAESTE/FLEISCH: KASSELER AUS DEM SUD

GAESTE/FLEISCH: KASSELER IN DER FOLIE

GAESTE/FLEISCH: KASSELER MIT ANANAS

GAESTE/FLEISCH: KASSELER MIT SENFKRUSTE

GAESTE/FLEISCH: MEERRETTICHSAHNE

GAESTE/FLEISCH: PREISELBEER-COGNAC-SAUCE

GAESTE/FLEISCH: PREISELBEERSAUCE MIT SENF

GAESTE/FLEISCH: PUTENBRUST MIT PREISELBEERSAUCE

GAESTE/FLEISCH: REHRUECKEN MIT KIWIS

GAESTE/FLEISCH: RINDERMEDAILLONS

GAESTE/FLEISCH: ROASTBEEF IN DER SALZKRUSTE

GAESTE/FLEISCH: ROASTBEEF MIT GRUENEM PFEFFER

GAESTE/FLEISCH: RULLEPOELSE

GAESTE/FLEISCH: SCHNITTLAUCHSAUCE

GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEBAUCH, PIKANT GEFUELLT

GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEBRATEN MIT BACKPFLAUMEN

GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEBRATEN MIT JUS UND STACHELBEE ...

GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEMEDAILLONS

GAESTE/FLEISCH: SPARERIBS MIT HONIG UND ROSMARIN

GAESTE/FLEISCH: STACHELBEERCHUTNEY

GAESTE/FLEISCH: TAFELSPITZ IN KRAEUTERMARINADE

GAESTE/FLEISCH: TAFELSPITZ KALT MIT DREI SAUCEN

GAESTE/FLEISCH: WEINGELEE FUER FLEISCHMEDAILLONS

GAESTE/FLEISCH: ZITRONENHAEHNCHEN

GAESTE/FLEISCH: ZITRONENKOTELETTS

GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT CREME FRAICHE UND KAVIAR

GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT HASELNUSSKAESE

GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT KRABBEN

GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT ORANGEN UND GRAPEFRUITS

GAESTE/GEFUELLT: BIRNEN, MIT ROQUEFORT GEFUELLT

GAESTE/GEFUELLT: EIER AUF RUSSISCHE ART

GAESTE/GEFUELLT: GEFUELLTE WEINBLAETTER

GAESTE/GEFUELLT: GEFUELLTE, SAUER EINGELEGTE ZWIEBELN

GAESTE/GEFUELLT: GEFUELLTES BROT

GAESTE/GEFUELLT: GEWUERZGURKEN, GEFUELLT MIT ITALIENI ...

GAESTE/GEFUELLT: KAESE-WINDBEUTEL

GAESTE/GEFUELLT: STAUDENSELLERIE, MIT KRAEUTER-KAESE- ...

GAESTE/GEFUELLT: STAUDENSELLERIE, MIT ROQUEFORTCREME ...

GAESTE/GEFUELLT: TOMATEN MIT THUNFISCHFUELLUNG

GAESTE/GEFUELLT: TOMATEN, MIT ERBSENRUEHREI GEFUELLT

GAESTE/KAESE: ANGEMACHTER SCHAFSKAESE MIT OLIVEN

GAESTE/KAESE: BASILIKUM-KAESE

GAESTE/KAESE: HARZER KAESE IN OEL

GAESTE/KAESE: KAESEKUGEL

GAESTE/KAESE: KAESEPLATTE KLASSISCH

GAESTE/KAESE: KAESEPLATTE VON ZIEGENKAESEN

GAESTE/KAESE: LIPTAUER KAESE

GAESTE/KAESE: OBATZTER

GAESTE/KAESE: ROQUEFORT-CREME

GAESTE/KAESE: ZIEGENKAESE IN OEL

GAESTE/KAESE: ZIEGENKAESE MIT GRAPPA

GAESTE/KALTE SUPPEN: GAZPACHO

GAESTE/KALTE SUPPEN: GAZPACHO MIT SAHNE

GAESTE/KALTE SUPPEN: GEEISTE BOUILLON MIT WODKA UND K ...

GAESTE/KALTE SUPPEN: GEEISTE GURKENSUPPE

GAESTE/KALTE SUPPEN: KALTE SUPPE VON ROTEN BETEN

GAESTE/KALTE SUPPEN: KALTE TOMATENSUPPE

GAESTE/KALTE SUPPEN: VICHYSSOISE

GAESTE/PASTETE: APFEL-ZWIEBEL-SCHMALZ

GAESTE/PASTETE: BULETTEN MIT KAESE UND TRAUBEN

GAESTE/PASTETE: CEVAPCICI

GAESTE/PASTETE: ENTENPASTETE

GAESTE/PASTETE: GEFLUEGELFRIKADELLEN

GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, FRANZOESISCH

GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, INDISCH

GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, ITALIENISCH

GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, TUERKISCH

GAESTE/PASTETE: HACKBRATEN VOM BLECH

GAESTE/PASTETE: KALTE GEFUELLTE KALBSBRUST

GAESTE/PASTETE: LEBERWURST IM STEINTOPF

GAESTE/PASTETE: PASTETE MIT PISTAZIEN

GAESTE/PASTETE: POULARDEN-GALANTINE

GAESTE/PASTETE: RILLETTES VON GAENSEFLEISCH

GAESTE/PASTETE: RILLETTES VON SCHWEINEFLEISCH

GAESTE/PASTETE: SCHNELLE GEFLUEGELPASTETE

GAESTE/SALATE MIT FISCH: KRABBENCOCKTAIL KLASSISCH

GAESTE/SALATE MIT FISCH: KRABBENCOCKTAIL MIT WEINTRAUBEN

GAESTE/SALATE MIT FISCH: KRABBENCOCKTAIL VINAIGRETTE

GAESTE/SALATE MIT FISCH: KRABBENSALAT MIT DILL

GAESTE/SALATE MIT FISCH: ROTER HERINGSSALAT

GAESTE/SALATE MIT FISCH: SOMMERLICHER HERINGSSALAT

GAESTE/SALATE MIT FISCH: WEISSER HERINGSSALAT

GAESTE/SALATE MIT FLEISCH: CHEF-SALAT

GAESTE/SALATE MIT FLEISCH: RINDFLEISCHSALAT MIT GURKE ...

GAESTE/SALATE MIT FLEISCH: RINDFLEISCHSALAT MIT INGWER

GAESTE/SALATE MIT FLEISCH: RINDFLEISCHSALAT MIT TOMAT ...

GAESTE/SALATE MIT GEFLUEGEL: PETERSBURGER SALAT

GAESTE/SALATE MIT GEFLUEGEL: PUTENSALAT MIT ERDBEEREN

GAESTE/SALATE MIT GEFLUEGEL: TRAUBEN-KAESE-SALAT

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BOHNENSALAT MIT EI

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BOHNENSALAT MIT PINIENKERNEN

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BOHNENSALAT MIT TOMATEN

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BOHNENSALAT MIT WALNUESSEN ...

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BUNTER BOHNENSALAT

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BUNTER LINSENSALAT

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: GEMISCHTER GEMUESESALAT

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: ROHER SPARGELSALAT MIT KRA ...

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: ROTKOHLSALAT

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SALAT AUS GEKOCHTEM SPARGEL

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SALAT AUS ROHEM SPARGEL

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SAUERKRAUTSALAT MIT HASELN ...

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SELLERIE-SALAT MIT ROSINEN ...

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SELLERIE-SALAT MIT SCHNITT ...

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SELLERIESALAT MIT MOEHREN ...

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SPARGELSALAT MIT PFIFFERLI ...

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: WEISSKOHLSALAT

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: WIRSINGKOHLSALAT

GAESTE/SALATE MIT HUHN: CURRY-REIS-SALAT MIT HAEHN ...

GAESTE/SALATE MIT KAESE: KAESE-AVOCADO-SALAT

GAESTE/SALATE MIT KAESE: KAESESALAT MIT BASILIKUMSAHNE

GAESTE/SALATE MIT KAESE: KAESESALAT MIT PERLZWIEBELN ...

GAESTE/SALATE MIT KARTOFFELN: KARTOFFELSALAT MIT AEPFELN

GAESTE/SALATE MIT KARTOFFELN: KARTOFFELSALAT MIT RADI ...

GAESTE/SALATE MIT KARTOFFELN: KARTOFFELSALAT MIT SPECK

GAESTE/SALATE MIT NUDELN: NUDELSALAT MIT ERBSEN UND K ...

GAESTE/SALATE MIT NUDELN: NUDELSALAT MIT MUSCHELN

GAESTE/SALATE MIT NUDELN: NUDELSALAT MIT THUNFISCH

GAESTE/SALATE MIT OBST: WALDORFSALAT

GAESTE/SALATE MIT REIS: KRAEUTER-REIS-SALAT MIT SCHIL ...

GAESTE/SALATE MIT REIS: TOMATEN-REIS-SALAT

GAESTE/SUELZE: CASSIS-GELEE

GAESTE/SUELZE: GEMUESESUELZE

GAESTE/SUELZE: HAUSGEMACHTE SUELZE

GAESTE/SUELZE: LACHS UND FORELLE IN ASPIK

GAESTE/SUELZE: ORANGEN-GELEE

GAESTE/SUELZE: POCHIERTE EIER IN ESTRAGONGELEE

GAESTE/SUELZE: ROTWEIN-GELEE

GAESTE/SUELZE: TOMATENRAND MIT GEMUESESALAT

GAESTE/SUELZE: WILDSUELZE

# GAESTE/DESSERT: APFEL-INGWER-CREME

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 1/2 kg Grosse saure Aepfel; 6 Stueck)*
- *1/4 l Weisswein*
- *4 Eigelb*
- *200 g Zucker*
- *2 Zitronen; die Schale*
- *8 Blatt Gelatine*
- *200 g Ingwer in Sirup*
- *500 g Suesse Sahne*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Vier Aepfel schaelen, achteln und entkernen. Im Weisswein weich duensten und puerieren. Mit den Quirlen des Handruehrers Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Zitronenschale unterruehren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, etwas ausdruecken und unter das noch warme Apfelpueree ruehren. Dann vorsichtig die Eigelb-Zucker-Masse unterruehren und ca. 45 Min. kuehl stellen.

Die Creme hat die richtige Konsistenz, wenn man mit dem Loeffel Strassen ziehen kann. Dann den in feine Wuerfel geschnittenen Ingwer und die sehr steif geschlagene Sahne vorsichtig unter die Creme heben. Etwas Sahne und ein paar Ingwerstueckchen zum Garnieren zurueckbehalten. In Portionsschalen anrichten und kuehl stellen.

Kurz vor dem Servieren mit ein paar Ingwerstueckchen, der restlichen geschlagenen Sahne und den restlichen in duenne Scheiben geschnittenen Aepfeln garnieren.

Pro Portion: ca. 4 g Eiweiss, 7 g Fett, 50 g Kohlenhydrate = 1225 Joule (293 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Creme, Gaeste, Suessspeise |

# Suessspeise, Creme, Gaeste

GAESTE/DESSERT: APFEL-INGWER-CREME

GAESTE/DESSERT: BAYERISCHE CREME MIT HIMBEERMARK

GAESTE/DESSERT: BAYERISCHE CREME MIT ORANGEN

GAESTE/DESSERT: CREME BRULEE

GAESTE/DESSERT: FLAN

GAESTE/DESSERT: GRIESSFLAMMERI MIT SAUERKIRSCHEN

GAESTE/DESSERT: HASELNUSSCREME

GAESTE/DESSERT: HEIDELBEER-BAVAROIS

GAESTE/DESSERT: KARAMELL-FLAMMERI

GAESTE/DESSERT: MOKKA-RUM-CREME MIT KARAMELLSAUCE

GAESTE/DESSERT: WALNUSSKREME

GAESTE/DESSERT: ZITRONENCREME

# GAESTE/DESSERT: BAYERISCHE CREME MIT HIMBEERMARK

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *600 g Himbeeren (tiefgekuehlt, ohne Zucker)*
- *100 g Puderzucker*
- *3 Blatt Rote Gelatine*
- *1/4 l Milch*
- *1 Vanilleschote*
- *4 Eigelb*
- *100 g Puderzucker*
- *6 Blatt Weisse Gelatine*
- *1/2 l Suesse Sahne*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Getaute Himbeeren durch ein Sieb streichen. Das Mark zuckern, eingeweichte rote Gelatine in wenig Wasser bei milder Hitze schmelzen, dann unter die Himbeeren ruehren. Milch mit der laengs aufgeschlitzten Vanille aufkochen, durchsieben. Eigelb und Puderzucker schaumig ruehren, dann die heisse Vanillemilch darrunterschlagen. Alles bei milder Hitze weiterschlagen, bis es dicklich wird, eingeweichte, ausgedrueckte Gelatine darin aufloesen, den Topf dann in Eiswasser stellen und die Creme weiterschlagen, bis sie kalt ist.

Sobald die Creme fest zu werden beginnt, aus dem Eiswasser nehmen, steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Haelfte der Vanillecreme in eine Schuessel fuellen, Haelfte des Himbeermarks darauf verteilen, dann die restliche Vanillecreme druebergeben. Mit etwas Himbeermark verzieren, restliches Himbeermark extra reichen.

Alles vor dem Servieren gut durchkuehlen lassen.

Pro Portion: ca. 4 g Eiweiss, 16 g Fett, 23 g Kohlenhydrate = 1092 Joule (260 Kalorien)

Unser Tipp: Die Bayerische Creme, ob mit Orangen oder mit Himbeermark, koennen Sie schon am Tag vor der Party zubereiten. Gut abgedeckt im Kuehlschrank aufbewahren und erst unmittelbar vor dem Servieren herausholen. Die Verzierungen mit Obst oder Nuessen sollten Sie allerdings erst kurz vor dem Servieren machen.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Creme, Gaeste, Suessspeise |

# Stichwortübersicht


***Ananas***

GAESTE/FLEISCH: KASSELER MIT ANANAS

***Artischocke***

GAESTE/DIPS: ARTISCHOCKEN MIT ZWEI SAUCEN

GAESTE/DIPS: GEFUELLTE ARTISCHOCKENBOEDEN

***Aufstrich***

GAESTE/PASTETE: APFEL-ZWIEBEL-SCHMALZ

***Avocado***

GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT KRABBEN

GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT HASELNUSSKAESE

GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT CREME FRAICHE UND KAVIAR

GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT ORANGEN UND GRAPEFRUITS

***Backen***

GAESTE/GEFUELLT: KAESE-WINDBEUTEL

***Beilage***

GAESTE/DIPS: MAYONNAISE GRUNDREZEPT

GAESTE/DIPS: ORANGENSAUCE

GAESTE/DIPS: CURRY-FRUCHT-SAUCE

GAESTE/DIPS: AIOLI

GAESTE/DIPS:

***Grapefruit***

GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT ORANGEN UND GRAPEFRUITS

***Gurke***

GAESTE/KALTE SUPPEN: GEEISTE GURKENSUPPE

GAESTE/GEFUELLT: GEWUERZGURKEN, GEFUELLT MIT ITALIENI ...

***Hack***

GAESTE/PASTETE: BULETTEN MIT KAESE UND TRAUBEN

GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, FRANZOESISCH

GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, INDISCH

GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, ITALIENISCH

GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, TUERKISCH

GAESTE/PASTETE: HACKBRATEN VOM BLECH

GAESTE/PASTETE: CEVAPCICI

***Haehnchen***

GAESTE/FLEISCH: ZITRONENHAEHNCHEN

GAESTE/FLEISCH: HAEHNCHENKEULEN MIT TOMATENKRUSTE

***Hase***

GAESTE/SUELZE:

REMOULADE
GAESTE/DIPS: ZITRONENBUTTER
GAESTE/DIPS: SARDELLENBUTTER
GAESTE/DIPS: KRESSEBUTTER
GAESTE/DIPS: PAPRIKABUTTER
GAESTE/DIPS: RADIESCHENBUTTER
GAESTE/FISCH: SENFSAUCE ZUR GEBEIZTEN FORELLE
GAESTE/FISCH: LIMETTENMAYONNAISE
GAESTE/FISCH: TOMATENMAYONNAISE
GAESTE/FISCH: KNOBLAUCHMAYONNAISE
GAESTE/FISCH: ZITRONEN-DILL-MAYONNAISE
GAESTE/FLEISCH: PREISELBEERSAUCE MIT SENF
GAESTE/FLEISCH: PREISELBEER-COGNAC-SAUCE
GAESTE/FLEISCH: STACHELBEERCHUTNEY
GAESTE/FLEISCH: BACKPFLAUMENSAUCE
GAESTE/FLEISCH: WEINGELEE FUER FLEISCHMEDAILLONS
GAESTE/FLEISCH: APFELKREN
GAESTE/FLEISCH: MEERRETTICHSAHNE
GAESTE/FLEISCH: WILDSUELZE

***Hering***

GAESTE/FISCH: BRATHERINGE, SAUER EINGELEGT
GAESTE/FISCH: TOMATEN-DILL-HERING
GAESTE/FISCH: SHERRY-HERING
GAESTE/FISCH: ROTWEIN-HERING

***Hirsch***

GAESTE/FLEISCH: HIRSCHMEDAILLONS

***Huhn***

GAESTE/PASTETE: GEFLUEGELFRIKADELLEN
GAESTE/SALATE MIT HUHN: CURRY-REIS-SALAT MIT HAEHN ...
GAESTE/SALATE MIT GEFLUEGEL: PETERSBURGER SALAT
GAESTE/SALATE MIT GEFLUEGEL: TRAUBEN-KAESE-SALAT

***Indien***

GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, INDISCH

***Info***

GAESTE/KAESE: KAESEPLATTE KLASSISCH
GAESTE/KAESE: KAESEPLATTE VON ZIEGENKAESEN

***Italien***

GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, ITALIENISCH

***Joh.beere***

SCHNITTLAUCHSAUCE
GAESTE/PASTETE: APFEL-ZWIEBEL-SCHMALZ
***Birne***
GAESTE/GEFUELLT: BIRNEN, MIT ROQUEFORT GEFUELLT
***Brot***
GAESTE/KALTE SUPPEN: GAZPACHO MIT SAHNE
GAESTE/GEFUELLT: GEFUELLTES BROT
***Butter***
GAESTE/DIPS: ZITRONENBUTTER
GAESTE/DIPS: SARDELLENBUTTER
GAESTE/DIPS: KRESSEBUTTER
GAESTE/DIPS: PAPRIKABUTTER
GAESTE/DIPS: RADIESCHENBUTTER
***Chutney***
GAESTE/FLEISCH: STACHELBEERCHUTNEY
***Creme***
GAESTE/DESSERT: BAYERISCHE CREME MIT ORANGEN
GAESTE/DESSERT: BAYERISCHE CREME MIT HIMBEERMARK
GAESTE/DESSERT: HEIDELBEER-BAVAROIS
GAESTE/DESSERT: REIS TRAUTTMANSDORF
GAESTE/DESSERT: HASELNUSSCREME
GAESTE/DESSERT: WALNUSSKREME
GAESTE/SUELZE: CASSIS-GELEE
***Jugoslawien***
GAESTE/PASTETE: CEVAPCICI
***Kaese***
GAESTE/KAESE: KAESEPLATTE KLASSISCH
GAESTE/KAESE: KAESEPLATTE VON ZIEGENKAESEN
GAESTE/KAESE: BASILIKUM-KAESE
GAESTE/KAESE: LIPTAUER KAESE
GAESTE/KAESE: ANGEMACHTER SCHAFSKAESE MIT OLIVEN
GAESTE/KAESE: ROQUEFORT-CREME
GAESTE/KAESE: OBATZTER
GAESTE/KAESE: KAESEKUGEL
GAESTE/KAESE: HARZER KAESE IN OEL
GAESTE/KAESE: ZIEGENKAESE IN OEL
GAESTE/KAESE: ZIEGENKAESE MIT GRAPPA
GAESTE/PASTETE: BULETTEN MIT KAESE UND TRAUBEN
GAESTE/GEFUELLT: STAUDENSELLERIE, MIT ROQUEFORTCREME ...
GAESTE/GEFUELLT: STAUDENSELLERIE, MIT

GAESTE/DESSERT: PFIRSICHSPALTEN UNTER NUSS-SCHOKOLADE ...
GAESTE/DESSERT: KARAMELL-FLAMMERI
GAESTE/DESSERT: SAHNETIMBALE MIT KIRSCHEN
GAESTE/DESSERT: PFLAUMEN-SAHNE-CREME
GAESTE/DESSERT: GRIESSFLAMMERI MIT SAUERKIRSCHEN
GAESTE/DESSERT: FLAN
GAESTE/DESSERT: CREME BRULEE
GAESTE/DESSERT: APFEL-INGWER-CREME
GAESTE/DESSERT: MOKKA-RUM-CREME MIT KARAMELLSAUCE
GAESTE/DESSERT: ZITRONENCREME

***Curry***

GAESTE/DIPS: CURRY-FRUCHT-SAUCE

***Ei***

GAESTE/GEFUELLT: TOMATEN, MIT ERBSENRUEHREI GEFUELLT
GAESTE/GEFUELLT: EIER AUF RUSSISCHE ART
GAESTE/SUELZE: POCHIERTE EIER IN ESTRAGONGELEE

***Eingelegt***

GAESTE/FISCH: BRATHERINGE, SAUER EINGELEGT
KRAEUTER-KAESE- ...
GAESTE/GEFUELLT: BIRNEN, MIT ROQUEFORT GEFUELLT
GAESTE/GEFUELLT: KAESE-WINDBEUTEL
GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT HASELNUSSKAESE
GAESTE/SALATE MIT KAESE: KAESESALAT MIT BASILIKUMSAHNE
GAESTE/SALATE MIT GEFLUEGEL: TRAUBEN-KAESE-SALAT
GAESTE/SALATE MIT KAESE: KAESESALAT MIT PERLZWIEBELN ...
GAESTE/SALATE MIT KAESE: KAESE-AVOCADO-SALAT

***Kalb***

GAESTE/FLEISCH: KALBFLEISCH MIT ESTRAGONSAUCE
GAESTE/FLEISCH: KALBSMEDAILLONS
GAESTE/PASTETE: KALTE GEFUELLTE KALBSBRUST

***Kalt***

GAESTE/KALTE SUPPEN: KALTE SUPPE VON ROTEN BETEN
GAESTE/KALTE SUPPEN: KALTE TOMATENSUPPE
GAESTE/KALTE SUPPEN: GEEISTE GURKENSUPPE
GAESTE/KALTE SUPPEN: VICHYSSOISE
GAESTE/KALTE SUPPEN:

GAESTE/FISCH: DREIERLEI ROLLMOEPSE
GAESTE/FISCH: ROLLMOPS MIT GEWUERZGURKEN UND DILL
GAESTE/FISCH: ROLLMOPS MIT PAPRIKA
GAESTE/FISCH: ROLLMOPS MIT ROTEN ZWIEBELN
GAESTE/FISCH: GEBEIZTE FORELLE
GAESTE/FISCH: GLASMEISTERHERING (GLASMAESTARSILL)
GAESTE/FISCH: MATJESHAPPEN IN DILL
GAESTE/FISCH: MATJES IN CURRY-MAYONNAISE
GAESTE/FISCH: TOMATEN-DILL-HERING
GAESTE/FISCH: SHERRY-HERING
GAESTE/FISCH: ROTWEIN-HERING

***Ente***

GAESTE/PASTETE: ENTENPASTETE

***Erbse***

GAESTE/GEFUELLT: TOMATEN, MIT ERBSENRUEHREI GEFUELLT

***Erdbeere***

GAESTE/DESSERT: ERDBEERSALAT MIT SOJABOHNENKEIMLINGEN

***Estragon***

GAESTE/FLEISCH: GEEISTE BOUILLON MIT WODKA UND K ...
GAESTE/KALTE SUPPEN: GAZPACHO
GAESTE/KALTE SUPPEN: GAZPACHO MIT SAHNE
GAESTE/FLEISCH: GEFUELLTE PUTENBRUST
GAESTE/FLEISCH: KALBFLEISCH MIT ESTRAGONSAUCE
GAESTE/FLEISCH: REHRUECKEN MIT KIWIS
GAESTE/FLEISCH: GEBEIZTE WILDSCHWEINKEULE
GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEBRATEN MIT JUS UND STACHELBEE ...

***Kartoffel***

GAESTE/SALATE MIT KARTOFFELN: KARTOFFELSALAT MIT RADI ...
GAESTE/SALATE MIT KARTOFFELN: KARTOFFELSALAT MIT AEPFELN
GAESTE/SALATE MIT KARTOFFELN: KARTOFFELSALAT MIT SPECK

***Kaviar***

GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT CREME FRAICHE UND KAVIAR

***Kirsche***

GAESTE/DESSERT: SAHNETIMBALE MIT KIRSCHEN

***Kiwi***

KALBFLEISCH MIT ESTRAGONSAUCE

***Fisch***

GAESTE/FISCH: BRATHERINGE, SAUER EINGELEGT
GAESTE/FISCH: DREIERLEI ROLLMOEPSE
GAESTE/FISCH: ROLLMOPS MIT GEWUERZGURKEN UND DILL
GAESTE/FISCH: ROLLMOPS MIT PAPRIKA
GAESTE/FISCH: ROLLMOPS MIT ROTEN ZWIEBELN
GAESTE/FISCH: GEBEIZTE FORELLE
GAESTE/FISCH: WOLGAPLATTE
GAESTE/FISCH: MUSCHEL-CHAMPIGNON-SALAT
GAESTE/FISCH: KRUSTENTIERE MIT DREI SAUCEN
GAESTE/FISCH: GLASMEISTERHERING (GLASMAESTARSILL)
GAESTE/FISCH: MATJESHAPPEN IN DILL
GAESTE/FISCH: MATJES IN CURRY-MAYONNAISE
GAESTE/FISCH: TOMATEN-DILL-HERING
GAESTE/FISCH: SHERRY-HERING
GAESTE/FISCH: ROTWEIN-HERING
GAESTE/FISCH:
GAESTE/FLEISCH: REHRUECKEN MIT KIWIS

***Knoblauch***

GAESTE/DIPS: AIOLI

***Krabbe***

GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT KRABBEN

***Kresse***

GAESTE/DIPS: KRESSEBUTTER

***Krustentier***

GAESTE/FISCH: KRUSTENTIERE MIT DREI SAUCEN

***Lachs***

GAESTE/SUELZE: LACHS UND FORELLE IN ASPIK

***Lauch***

GAESTE/KALTE SUPPEN: VICHYSSOISE

***Majonaise***

GAESTE/DIPS: MAYONNAISE GRUNDREZEPT
GAESTE/FISCH: LIMETTENMAYONNAISE
GAESTE/FISCH: TOMATENMAYONNAISE
GAESTE/FISCH: KNOBLAUCHMAYONNAISE
GAESTE/FISCH: ZITRONEN-DILL-MAYONNAISE

***Matjes***

GAESTE/FISCH: MATJESHAPPEN IN DILL
GAESTE/FISCH: MATJES IN CURRY-MAYONNAISE

***Meerrettich***

GAESTE/FLEISCH: APFELKREN
GAESTE/FLEISCH:

GESTUERZTE FISCHPASTETE
GAESTE/GEFUELLT: TOMATEN MIT THUNFISCHFUELLUNG
GAESTE/SALATE MIT FISCH: KRABBENCOCKTAIL KLASSISCH
GAESTE/SALATE MIT FISCH: KRABBENCOCKTAIL VINAIGRETTE
GAESTE/SALATE MIT FISCH: KRABBENCOCKTAIL MIT WEINTRAUBEN
GAESTE/SALATE MIT FISCH: KRABBENSALAT MIT DILL
GAESTE/SALATE MIT FISCH: WEISSER HERINGSSALAT
GAESTE/SALATE MIT FISCH: ROTER HERINGSSALAT
GAESTE/SALATE MIT FISCH: SOMMERLICHER HERINGSSALAT

***Fleisch***

GAESTE/FLEISCH: GEKRAEUTERTES ROASTBEEF
GAESTE/FLEISCH: ROASTBEEF MIT GRUENEM PFEFFER
GAESTE/FLEISCH: ROASTBEEF IN DER SALZKRUSTE
GAESTE/FLEISCH: MEERRETTICHSAHNE

***Muschel***

GAESTE/FISCH: MUSCHEL-CHAMPIGNON-SALAT

***Nudel***

GAESTE/SALATE MIT NUDELN: NUDELSALAT MIT MUSCHELN
GAESTE/SALATE MIT NUDELN: NUDELSALAT MIT THUNFISCH
GAESTE/SALATE MIT NUDELN: NUDELSALAT MIT ERBSEN UND K ...

***Obst***

GAESTE/DESSERT: ROTE GRUETZE
GAESTE/DESSERT: RHABARBERGRUETZE MIT ERDBEEREN
GAESTE/DESSERT: APFELGRUETZE MIT PREISELBEEREN
GAESTE/DESSERT: ST.-COLUMBA-CREME
GAESTE/DESSERT: ERDBEERSALAT MIT SOJABOHNENKEIMLINGEN
GAESTE/DESSERT: BEERENSALAT MIT SAHNE
GAESTE/DESSERT: OBSTPLATTE MIT ALKOHOL UND SAHNE
GAESTE/GEFUELLT: BIRNEN, MIT ROQUEFORT GEFUELLT
GAESTE/SALATE MIT OBST: WALDORFSALAT

***Orange***

GAESTE/DIPS: ORANGENSAUCE

KALBFLEISCH MIT ESTRAGONSAUCE
GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEBRATEN MIT JUS UND STACHELBEE ...
GAESTE/FLEISCH: RULLEPOELSE
GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEBAUCH, PIKANT GEFUELLT
GAESTE/FLEISCH: ZITRONENKOTELETTS
GAESTE/FLEISCH: FLEISCH IN ZITRONENSAUCE
GAESTE/FLEISCH: SPARERIBS MIT HONIG UND ROSMARIN
GAESTE/FLEISCH: KASSELER MIT SENFKRUSTE
GAESTE/FLEISCH: KASSELER IN DER FOLIE
GAESTE/FLEISCH: KASSELER AUS DEM SUD
GAESTE/FLEISCH: KASSELER MIT ANANAS
GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEBRATEN MIT BACKPFLAUMEN
GAESTE/FLEISCH: GEFUELLTE SCHWEINERIPPE
GAESTE/FLEISCH: KALBSMEDAILLONS
GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEMEDAILLONS
GAESTE/FLEISCH: RINDERMEDAILLONS
GAESTE/FLEISCH: GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT ORANGEN UND GRAPEFRUITS
GAESTE/SUELZE: ORANGEN-GELEE

***Paprika***

GAESTE/DIPS: PAPRIKABUTTER

***Pastete***

GAESTE/FISCH: GESTUERZTE FISCHPASTETE
GAESTE/PASTETE: ENTENPASTETE

***Pfirsich***

GAESTE/DESSERT: PFIRSICHSPALTEN UNTER NUSS-SCHOKOLADE ...

***Pflaume***

GAESTE/DESSERT: PFLAUMEN-SAHNE-CREME
GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEBRATEN MIT BACKPFLAUMEN
GAESTE/FLEISCH: BACKPFLAUMENSAUCE

***Pilz***

GAESTE/FISCH: MUSCHEL-CHAMPIGNON-SALAT

***Preiselbeer***

GAESTE/FLEISCH: PREISELBEERSAUCE MIT SENF
GAESTE/FLEISCH: PREISELBEER-COGNAC-SAUCE

***Pudding***

GAESTE/DESSERT: REISPUDDING MIT SAUERKIRSCHEN

TAFELSPITZ IN KRAEUTERMARINADE
GAESTE/FLEISCH: TAFELSPITZ KALT MIT DREI SAUCEN
GAESTE/PASTETE: PASTETE MIT PISTAZIEN
GAESTE/PASTETE: BULETTEN MIT KAESE UND TRAUBEN
GAESTE/PASTETE: KALTE GEFUELLTE KALBSBRUST
GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, FRANZOESISCH
GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, INDISCH
GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, ITALIENISCH
GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, TUERKISCH
GAESTE/PASTETE: HACKBRATEN VOM BLECH
GAESTE/PASTETE: CEVAPCICI
GAESTE/PASTETE: RILLETTES VON SCHWEINEFLEISCH
GAESTE/PASTETE: RILLETTES VON GAENSEFLEISCH
GAESTE/PASTETE: LEBERWURST IM STEINTOPF
GAESTE/SALATE MIT FLEISCH: RINDFLEISCHSALAT MIT
GAESTE/DESSERT: SCHOKOLADENPUDDING
GAESTE/DESSERT: VANILLEPUDDING MIT FRUECHTEN

***Pute***

GAESTE/FLEISCH: PUTENBRUST MIT PREISELBEERSAUCE
GAESTE/FLEISCH: GEFUELLTE PUTENBRUST
GAESTE/GEFUELLT: GEWUERZGURKEN, GEFUELLT MIT ITALIENI ...
GAESTE/SALATE MIT GEFLUEGEL: PUTENSALAT MIT ERDBEEREN

***Quark***

GAESTE/DESSERT: CREME DE PAS'CHA

***Radieschen***

GAESTE/DIPS: RADIESCHENBUTTER

***Reh***

GAESTE/FLEISCH: REHRUECKEN MIT KIWIS

***Reis***

GAESTE/DESSERT: REIS TRAUTTMANSDORF
GAESTE/SALATE MIT HUHN: CURRY-REIS-SALAT MIT HAEHN ...
GAESTE/SALATE MIT REIS: TOMATEN-REIS-SALAT

***Rind***

GAESTE/FLEISCH: GEKRAEUTERTES ROASTBEEF
GAESTE/FLEISCH:

INGWER
GAESTE/SALATE MIT FLEISCH: RINDFLEISCHSALAT MIT TOMAT ...
GAESTE/SALATE MIT FLEISCH: RINDFLEISCHSALAT MIT GURKE ...
GAESTE/SALATE MIT FLEISCH: CHEF-SALAT
GAESTE/SUELZE: HAUSGEMACHTE SUELZE

***Forelle***

GAESTE/FISCH: GEBEIZTE FORELLE
GAESTE/SUELZE: LACHS UND FORELLE IN ASPIK

***Frankreich***

GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, FRANZOESISCH

***Fuer***

GAESTE/DIPS: TOMATENBUTTER

***Gaeste***

GAESTE/DESSERT: MOUSSE AU CHOCOLAT - EINS
GAESTE/DESSERT: MOUSSE AU CHOCOLAT - ZWEI
GAESTE/DESSERT: SCHOKOLADENSAHNE
GAESTE/DESSERT: BAYERISCHE CREME MIT ORANGEN
GAESTE/DESSERT: BAYERISCHE CREME MIT HIMBEERMARK
GAESTE/DESSERT: ROASTBEEF MIT GRUENEM PFEFFER
GAESTE/FLEISCH: ROASTBEEF IN DER SALZKRUSTE
GAESTE/FLEISCH: FLEISCH IN ZITRONENSAUCE
GAESTE/FLEISCH: RINDERMEDAILLONS
GAESTE/FLEISCH: TAFELSPITZ IN KRAEUTERMARINADE
GAESTE/FLEISCH: TAFELSPITZ KALT MIT DREI SAUCEN

***Rollmops***

GAESTE/FISCH: DREIERLEI ROLLMOEPSE
GAESTE/FISCH: ROLLMOPS MIT GEWUERZGURKEN UND DILL
GAESTE/FISCH: ROLLMOPS MIT PAPRIKA
GAESTE/FISCH: ROLLMOPS MIT ROTEN ZWIEBELN

***Rote_bete***

GAESTE/KALTE SUPPEN: KALTE SUPPE VON ROTEN BETEN

***Salat***

GAESTE/SALATE MIT FISCH: KRABBENCOCKTAIL KLASSISCH
GAESTE/SALATE MIT FISCH: KRABBENCOCKTAIL VINAIGRETTE

HEIDELBEER-BAVAROIS
GAESTE/DESSERT: REIS TRAUTTMANSDORF
GAESTE/DESSERT: REISPUDDING MIT SAUERKIRSCHEN
GAESTE/DESSERT: ROTE GRUETZE
GAESTE/DESSERT: RHABARBERGRUETZE MIT ERDBEEREN
GAESTE/DESSERT: APFELGRUETZE MIT PREISELBEEREN
GAESTE/DESSERT: CREME DE PAS'CHA
GAESTE/DESSERT: ST.-COLUMBA-CREME
GAESTE/DESSERT: HASELNUSSCREME
GAESTE/DESSERT: WALNUSSKREME
GAESTE/DESSERT: PFIRSICHSPALTEN UNTER NUSS-SCHOKOLADE ...
GAESTE/DESSERT: ERDBEERSALAT MIT SOJABOHNENKEIMLINGEN
GAESTE/DESSERT: BEERENSALAT MIT SAHNE
GAESTE/DESSERT: OBSTPLATTE MIT ALKOHOL UND SAHNE
GAESTE/DESSERT: SCHOKOLADENPUDDING
GAESTE/DESSERT: VANILLESAUCE
GAESTE/DESSERT: KARAMELL-FLAMMERI
GAESTE/DESSERT:

GAESTE/SALATE MIT FISCH: KRABBENCOCKTAIL MIT WEINTRAUBEN
GAESTE/SALATE MIT FISCH: KRABBENSALAT MIT DILL
GAESTE/SALATE MIT FISCH: WEISSER HERINGSSALAT
GAESTE/SALATE MIT FISCH: ROTER HERINGSSALAT
GAESTE/SALATE MIT FISCH: SOMMERLICHER HERINGSSALAT
GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BOHNENSALAT MIT EI
GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BOHNENSALAT MIT WALNUESSEN ...
GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BOHNENSALAT MIT TOMATEN
GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BOHNENSALAT MIT PINIENKERNEN
GAESTE/SALATE MIT HUHN: CURRY-REIS-SALAT MIT HAEHN ...
GAESTE/SALATE MIT REIS: TOMATEN-REIS-SALAT
GAESTE/SALATE MIT REIS: KRAEUTER-REIS-SALAT MIT SCHIL ...
GAESTE/SALATE MIT NUDELN: NUDELSALAT MIT MUSCHELN

VANILLEPUDDING MIT
FRUECHTEN
GAESTE/DESSERT:
SAHNETIMBALE MIT
KIRSCHEN
GAESTE/DESSERT:
PFLAUMEN-SAHNE-
CREME
GAESTE/DESSERT:
GRIESSFLAMMERI MIT
SAUERKIRSCHEN
GAESTE/DESSERT: FLAN
GAESTE/DESSERT:
CREME BRULEE
GAESTE/DESSERT: APFEL-
INGWER-CREME
GAESTE/DESSERT:
MOKKA-RUM-CREME MIT
KARAMELLSAUCE
GAESTE/DESSERT:
ZITRONENCREME
GAESTE/DIPS:
MAYONNAISE
GRUNDREZEPT
GAESTE/DIPS:
ORANGENSAUCE
GAESTE/DIPS: CURRY-
FRUCHT-SAUCE
GAESTE/DIPS: AIOLI
GAESTE/DIPS:
REMOULADE
GAESTE/DIPS:
ZITRONENBUTTER
GAESTE/DIPS:
SARDELLENBUTTER
GAESTE/DIPS:
KRESSEBUTTER
GAESTE/DIPS:
PAPRIKABUTTER
GAESTE/DIPS:

GAESTE/SALATE MIT
NUDELN: NUDELSALAT
MIT THUNFISCH
GAESTE/SALATE MIT
NUDELN: NUDELSALAT
MIT ERBSEN UND K ...
GAESTE/SALATE MIT
GEMUESE: BUNTER
BOHNENSALAT
GAESTE/SALATE MIT
GEMUESE: BUNTER
LINSENSALAT
GAESTE/SALATE MIT
GEMUESE:
SELLERIESALAT MIT
MOEHREN ...
GAESTE/SALATE MIT
GEMUESE:
SPARGELSALAT MIT
PFIFFERLI ...
GAESTE/SALATE MIT
GEMUESE: GEMISCHTER
GEMUESESALAT
GAESTE/SALATE MIT
OBST: WALDORFSALAT
GAESTE/SALATE MIT
GEMUESE: SELLERIE-
SALAT MIT SCHNITT ...
GAESTE/SALATE MIT
GEMUESE: SELLERIE-
SALAT MIT ROSINEN ...
GAESTE/SALATE MIT
FLEISCH:
RINDFLEISCHSALAT MIT
INGWER
GAESTE/SALATE MIT
FLEISCH:
RINDFLEISCHSALAT MIT
TOMAT ...
GAESTE/SALATE MIT

RADIESCHENBUTTER
GAESTE/DIPS:
ARTISCHOCKEN MIT ZWEI
SAUCEN
GAESTE/DIPS:
GEFUELLTE
ARTISCHOCKENBOEDEN
GAESTE/DIPS:
ROHKOSTPLATTE MIT
SECHS DIPS 1/2
GAESTE/DIPS:
ROHKOSTPLATTE MIT
SECHS DIPS 2/2
GAESTE/FISCH:
BRATHERINGE, SAUER
EINGELEGT
GAESTE/FISCH:
DREIERLEI ROLLMOEPSE
GAESTE/FISCH:
ROLLMOPS MIT
GEWUERZGURKEN UND
DILL
GAESTE/FISCH:
ROLLMOPS MIT PAPRIKA
GAESTE/FISCH:
ROLLMOPS MIT ROTEN
ZWIEBELN
GAESTE/FISCH: GEBEIZTE
FORELLE
GAESTE/FISCH:
SENFSAUCE ZUR
GEBEIZTEN FORELLE
GAESTE/FISCH:
WOLGAPLATTE
GAESTE/FISCH: MUSCHEL-
CHAMPIGNON-SALAT
GAESTE/FISCH:
KRUSTENTIERE MIT DREI
SAUCEN
GAESTE/FISCH:

FLEISCH:
RINDFLEISCHSALAT MIT
GURKE ...
GAESTE/SALATE MIT
GEMUESE: SALAT AUS
GEKOCHTEM SPARGEL
GAESTE/SALATE MIT
GEMUESE: SALAT AUS
ROHEM SPARGEL
GAESTE/SALATE MIT
GEMUESE: ROHER
SPARGELSALAT MIT KRA
...
GAESTE/SALATE MIT
GEMUESE:
WIRSINGKOHLSALAT
GAESTE/SALATE MIT
GEMUESE:
WEISSKOHLSALAT
GAESTE/SALATE MIT
GEMUESE:
ROTKOHLSALAT
GAESTE/SALATE MIT
GEMUESE:
SAUERKRAUTSALAT MIT
HASELN ...
GAESTE/SALATE MIT
GEFLUEGEL:
PETERSBURGER SALAT
GAESTE/SALATE MIT
GEFLUEGEL:
PUTENSALAT MIT
ERDBEEREN
GAESTE/SALATE MIT
FLEISCH: CHEF-SALAT
GAESTE/SALATE MIT
KAESE: KAESESALAT MIT
BASILIKUMSAHNE
GAESTE/SALATE MIT
GEFLUEGEL: TRAUBEN-

LIMETTENMAYONNAISE
GAESTE/FISCH:
TOMATENMAYONNAISE
GAESTE/FISCH:
KNOBLAUCHMAYONNAISE
GAESTE/FISCH:
GLASMEISTERHERING
(GLASMAESTARSILL)
GAESTE/FISCH:
MATJESHAPPEN IN DILL
GAESTE/FISCH: MATJES
IN CURRY-MAYONNAISE
GAESTE/FISCH: TOMATEN-
DILL-HERING
GAESTE/FISCH: SHERRY-
HERING
GAESTE/FISCH: ROTWEIN-
HERING
GAESTE/FISCH:
GESTUERZTE
FISCHPASTETE
GAESTE/FISCH: ZITRONEN-
DILL-MAYONNAISE
GAESTE/KALTE SUPPEN:
KALTE SUPPE VON
ROTEN BETEN
GAESTE/KALTE SUPPEN:
KALTE TOMATENSUPPE
GAESTE/KALTE SUPPEN:
GEEISTE GURKENSUPPE
GAESTE/KALTE SUPPEN:
VICHYSSOISE
GAESTE/KALTE SUPPEN:
GEEISTE BOUILLON MIT
WODKA UND K ...
GAESTE/KALTE SUPPEN:
GAZPACHO
GAESTE/KALTE SUPPEN:
GAZPACHO MIT SAHNE
GAESTE/FLEISCH:

KAESE-SALAT
GAESTE/SALATE MIT
KAESE: KAESESALAT MIT
PERLZWIEBELN ...
GAESTE/SALATE MIT
KAESE: KAESE-AVOCADO-
SALAT
GAESTE/SALATE MIT
KARTOFFELN:
KARTOFFELSALAT MIT
RADI ...
GAESTE/SALATE MIT
KARTOFFELN:
KARTOFFELSALAT MIT
AEPFELN
GAESTE/SALATE MIT
KARTOFFELN:
KARTOFFELSALAT MIT
SPECK

***Sauce***

GAESTE/DESSERT:
VANILLESAUCE
GAESTE/DIPS:
MAYONNAISE
GRUNDREZEPT
GAESTE/DIPS:
ORANGENSAUCE
GAESTE/DIPS: CURRY-
FRUCHT-SAUCE
GAESTE/DIPS: AIOLI
GAESTE/DIPS:
REMOULADE
GAESTE/FISCH:
SENFSAUCE ZUR
GEBEIZTEN FORELLE
GAESTE/FLEISCH:
PREISELBEERSAUCE MIT
SENF
GAESTE/FLEISCH:
PREISELBEER-COGNAC-

GEKRAEUTERTES ROASTBEEF
GAESTE/FLEISCH: ROASTBEEF MIT GRUENEM PFEFFER
GAESTE/FLEISCH: ROASTBEEF IN DER SALZKRUSTE
GAESTE/FLEISCH: PUTENBRUST MIT PREISELBEERSAUCE
GAESTE/FLEISCH: PREISELBEERSAUCE MIT SENF
GAESTE/FLEISCH: GEFUELLTE PUTENBRUST
GAESTE/FLEISCH: REHRUECKEN MIT KIWIS
GAESTE/FLEISCH: PREISELBEER-COGNAC-SAUCE
GAESTE/FLEISCH: GEBEIZTE WILDSCHWEINKEULE
GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEBRATEN MIT JUS UND STACHELBEE ...
GAESTE/FLEISCH: STACHELBEERCHUTNEY
GAESTE/FLEISCH: RULLEPOELSE
GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEBAUCH, PIKANT GEFUELLT
GAESTE/FLEISCH: ZITRONENKOTELETTS
GAESTE/FLEISCH: ZITRONENHAEHNCHEN
GAESTE/FLEISCH: FLEISCH IN SAUCE
GAESTE/FLEISCH: BACKPFLAUMENSAUCE
GAESTE/FLEISCH: SCHNITTLAUCHSAUCE

***Schnittl.***

GAESTE/FLEISCH: SCHNITTLAUCHSAUCE

***Schokolade***

GAESTE/DESSERT: MOUSSE AU CHOCOLAT - EINS
GAESTE/DESSERT: MOUSSE AU CHOCOLAT - ZWEI
GAESTE/DESSERT: SCHOKOLADENSAHNE

***Schwein***

GAESTE/FLEISCH: GEBEIZTE WILDSCHWEINKEULE
GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEBRATEN MIT JUS UND STACHELBEE ...
GAESTE/FLEISCH: RULLEPOELSE
GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEBAUCH, PIKANT GEFUELLT
GAESTE/FLEISCH: ZITRONENKOTELETTS
GAESTE/FLEISCH: SPARERIBS MIT HONIG UND ROSMARIN
GAESTE/FLEISCH: KASSELER MIT SENFKRUSTE
GAESTE/FLEISCH: KASSELER IN DER FOLIE
GAESTE/FLEISCH: KASSELER AUS DEM SUD

ZITRONENSAUCE
GAESTE/FLEISCH:
HAEHNCHENKEULEN MIT
TOMATENKRUSTE
GAESTE/FLEISCH:
SPARERIBS MIT HONIG
UND ROSMARIN
GAESTE/FLEISCH:
KASSELER MIT
SENFKRUSTE
GAESTE/FLEISCH:
KASSELER IN DER FOLIE
GAESTE/FLEISCH:
KASSELER AUS DEM SUD
GAESTE/FLEISCH:
KASSELER MIT ANANAS
GAESTE/FLEISCH:
SCHWEINEBRATEN MIT
BACKPFLAUMEN
GAESTE/FLEISCH:
BACKPFLAUMENSAUCE
GAESTE/FLEISCH:
GEFUELLTE
SCHWEINERIPPE
GAESTE/FLEISCH:
KALBSMEDAILLONS
GAESTE/FLEISCH:
SCHWEINEMEDAILLONS
GAESTE/FLEISCH:
RINDERMEDAILLONS
GAESTE/FLEISCH:
HIRSCHMEDAILLONS
GAESTE/FLEISCH:
WEINGELEE FUER
FLEISCHMEDAILLONS
GAESTE/FLEISCH:
TAFELSPITZ IN
KRAEUTERMARINADE
GAESTE/FLEISCH:
TAFELSPITZ KALT MIT
GAESTE/FLEISCH:
KASSELER MIT ANANAS
GAESTE/FLEISCH:
SCHWEINEBRATEN MIT
BACKPFLAUMEN
GAESTE/FLEISCH:
GEFUELLTE
SCHWEINERIPPE
GAESTE/FLEISCH:
SCHWEINEMEDAILLONS
GAESTE/PASTETE:
PASTETE MIT PISTAZIEN
GAESTE/PASTETE:
RILLETTES VON
SCHWEINEFLEISCH
GAESTE/SUELZE:
HAUSGEMACHTE SUELZE

***Senf***

GAESTE/FISCH:
SENFSAUCE ZUR
GEBEIZTEN FORELLE

***Stachelbeer***

GAESTE/DESSERT: ST.-
COLUMBA-CREME
GAESTE/FLEISCH:
STACHELBEERCHUTNEY

***Suelze***

GAESTE/SUELZE:
GEMUESESUELZE
GAESTE/SUELZE:
TOMATENRAND MIT
GEMUESESALAT
GAESTE/SUELZE: LACHS
UND FORELLE IN ASPIK
GAESTE/SUELZE:
POCHIERTE EIER IN
ESTRAGONGELEE
GAESTE/SUELZE:
WILDSUELZE
GAESTE/SUELZE:

DREI SAUCEN
GAESTE/FLEISCH: APFELKREN
GAESTE/FLEISCH: MEERRETTICHSAHNE
GAESTE/FLEISCH: SCHNITTLAUCHSAUCE
GAESTE/KAESE: BASILIKUM-KAESE
GAESTE/KAESE: LIPTAUER KAESE
GAESTE/KAESE: ANGEMACHTER SCHAFSKAESE MIT OLIVEN
GAESTE/KAESE: ROQUEFORT-CREME
GAESTE/KAESE: OBATZTER
GAESTE/KAESE: KAESEKUGEL
GAESTE/KAESE: HARZER KAESE IN OEL
GAESTE/KAESE: ZIEGENKAESE IN OEL
GAESTE/KAESE: ZIEGENKAESE MIT GRAPPA
GAESTE/PASTETE: GEFLUEGELFRIKADELLEN
GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, FRANZOESISCH
GAESTE/PASTETE: HACKBRATEN VOM BLECH
GAESTE/PASTETE: RILLETTES VON SCHWEINEFLEISCH
GAESTE/PASTETE: LEBERWURST IM

HAUSGEMACHTE SUELZE
GAESTE/SUELZE: ORANGEN-GELEE
GAESTE/SUELZE: CASSIS-GELEE
GAESTE/SUELZE: ROTWEIN-GELEE

***Suessspeise***

GAESTE/DESSERT: MOUSSE AU CHOCOLAT - EINS
GAESTE/DESSERT: MOUSSE AU CHOCOLAT - ZWEI
GAESTE/DESSERT: SCHOKOLADENSAHNE
GAESTE/DESSERT: BAYERISCHE CREME MIT ORANGEN
GAESTE/DESSERT: BAYERISCHE CREME MIT HIMBEERMARK
GAESTE/DESSERT: HEIDELBEER-BAVAROIS
GAESTE/DESSERT: REIS TRAUTTMANSDORF
GAESTE/DESSERT: REISPUDDING MIT SAUERKIRSCHEN
GAESTE/DESSERT: ROTE GRUETZE
GAESTE/DESSERT: RHABARBERGRUETZE MIT ERDBEEREN
GAESTE/DESSERT: APFELGRUETZE MIT PREISELBEEREN
GAESTE/DESSERT: CREME DE PAS'CHA
GAESTE/DESSERT: ST.-

STEINTOPF
***Gans***
GAESTE/PASTETE: RILLETTES VON GAENSEFLEISCH
***Gefluegel***
GAESTE/FLEISCH: PUTENBRUST MIT PREISELBEERSAUCE
GAESTE/FLEISCH: GEFUELLTE PUTENBRUST
GAESTE/FLEISCH: ZITRONENHAEHNCHEN
GAESTE/FLEISCH: HAEHNCHENKEULEN MIT TOMATENKRUSTE
GAESTE/PASTETE: GEFLUEGELFRIKADELLEN
GAESTE/PASTETE: POULARDEN-GALANTINE
GAESTE/PASTETE: SCHNELLE GEFLUEGELPASTETE
***Gefuellt***
GAESTE/GEFUELLT: GEWUERZGURKEN, GEFUELLT MIT ITALIENI ...
GAESTE/GEFUELLT: GEFUELLTE, SAUER EINGELEGTE ZWIEBELN
GAESTE/GEFUELLT: GEFUELLTES BROT
GAESTE/GEFUELLT: STAUDENSELLERIE, MIT ROQUEFORTCREME ...
GAESTE/GEFUELLT: STAUDENSELLERIE, MIT KRAEUTER-KAESE- ...
GAESTE/GEFUELLT: BIRNEN, MIT ROQUEFORT GEFUELLT
COLUMBA-CREME
GAESTE/DESSERT: HASELNUSSCREME
GAESTE/DESSERT: WALNUSSKREME
GAESTE/DESSERT: PFIRSICHSPALTEN UNTER NUSS-SCHOKOLADE ...
GAESTE/DESSERT: ERDBEERSALAT MIT SOJABOHNENKEIMLINGEN
GAESTE/DESSERT: BEERENSALAT MIT SAHNE
GAESTE/DESSERT: OBSTPLATTE MIT ALKOHOL UND SAHNE
GAESTE/DESSERT: SCHOKOLADENPUDDING
GAESTE/DESSERT: VANILLESAUCE
GAESTE/DESSERT: KARAMELL-FLAMMERI
GAESTE/DESSERT: VANILLEPUDDING MIT FRUECHTEN
GAESTE/DESSERT: SAHNETIMBALE MIT KIRSCHEN
GAESTE/DESSERT: PFLAUMEN-SAHNE-CREME
GAESTE/DESSERT: GRIESSFLAMMERI MIT SAUERKIRSCHEN
GAESTE/DESSERT: FLAN
GAESTE/DESSERT: CREME BRULEE
GAESTE/DESSERT: APFEL-INGWER-CREME
GAESTE/DESSERT:

GAESTE/GEFUELLT: KAESE-WINDBEUTEL
GAESTE/GEFUELLT: TOMATEN MIT THUNFISCHFUELLUNG
GAESTE/GEFUELLT: TOMATEN, MIT ERBSENRUEHREI GEFUELLT
GAESTE/GEFUELLT: GEFUELLTE WEINBLAETTER
GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT KRABBEN
GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT HASELNUSSKAESE
GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT CREME FRAICHE UND KAVIAR
GAESTE/GEFUELLT: EIER AUF RUSSISCHE ART

***Geguellt***

GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT ORANGEN UND GRAPEFRUITS

***Gelee***

GAESTE/FLEISCH: WEINGELEE FUER FLEISCHMEDAILLONS

***Gemuese***

GAESTE/DIPS: ARTISCHOCKEN MIT ZWEI SAUCEN
GAESTE/DIPS: GEFUELLTE ARTISCHOCKENBOEDEN
GAESTE/DIPS: ROHKOSTPLATTE MIT SECHS DIPS 1/2
MOKKA-RUM-CREME MIT KARAMELLSAUCE
GAESTE/DESSERT: ZITRONENCREME
GAESTE/SUELZE: ORANGEN-GELEE
GAESTE/SUELZE: CASSIS-GELEE
GAESTE/SUELZE: ROTWEIN-GELEE

***Suppe***

GAESTE/KALTE SUPPEN: KALTE SUPPE VON ROTEN BETEN
GAESTE/KALTE SUPPEN: KALTE TOMATENSUPPE
GAESTE/KALTE SUPPEN: GEEISTE GURKENSUPPE
GAESTE/KALTE SUPPEN: VICHYSSOISE
GAESTE/KALTE SUPPEN: GEEISTE BOUILLON MIT WODKA UND K ...
GAESTE/KALTE SUPPEN: GAZPACHO
GAESTE/KALTE SUPPEN: GAZPACHO MIT SAHNE

***Thunfisch***

GAESTE/FLEISCH: KALBFLEISCH MIT ESTRAGONSAUCE

***Tomate***

GAESTE/KALTE SUPPEN: KALTE TOMATENSUPPE
GAESTE/GEFUELLT: TOMATEN MIT THUNFISCHFUELLUNG
GAESTE/GEFUELLT: TOMATEN, MIT ERBSENRUEHREI GEFUELLT

GAESTE/DIPS: ROHKOSTPLATTE MIT SECHS DIPS 2/2

GAESTE/KALTE SUPPEN: GAZPACHO

GAESTE/KALTE SUPPEN: GAZPACHO MIT SAHNE

GAESTE/GEFUELLT: GEWUERZGURKEN, GEFUELLT MIT ITALIENI ...

GAESTE/GEFUELLT: GEFUELLTE, SAUER EINGELEGTE ZWIEBELN

GAESTE/GEFUELLT: STAUDENSELLERIE, MIT ROQUEFORTCREME ...

GAESTE/GEFUELLT: STAUDENSELLERIE, MIT KRAEUTER-KAESE- ...

GAESTE/GEFUELLT: TOMATEN MIT THUNFISCHFUELLUNG

GAESTE/GEFUELLT: TOMATEN, MIT ERBSENRUEHREI GEFUELLT

GAESTE/GEFUELLT: GEFUELLTE WEINBLAETTER

GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT KRABBEN

GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT HASELNUSSKAESE

GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT CREME FRAICHE UND KAVIAR

GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT ORANGEN UND GRAPEFRUITS

GAESTE/SUELZE: TOMATENRAND MIT GEMUESESALAT

***Traube***

GAESTE/SALATE MIT GEFLUEGEL: TRAUBEN-KAESE-SALAT

***Tuerkei***

GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, TUERKISCH

***Vorspeise***

GAESTE/DIPS: ARTISCHOCKEN MIT ZWEI SAUCEN

GAESTE/DIPS: GEFUELLTE ARTISCHOCKENBOEDEN

GAESTE/DIPS: ROHKOSTPLATTE MIT SECHS DIPS 1/2

GAESTE/DIPS: ROHKOSTPLATTE MIT SECHS DIPS 2/2

GAESTE/FISCH: GESTUERZTE FISCHPASTETE

GAESTE/PASTETE: ENTENPASTETE

GAESTE/PASTETE: POULARDEN-GALANTINE

GAESTE/PASTETE: SCHNELLE GEFLUEGELPASTETE

GAESTE/SUELZE: GEMUESESUELZE

GAESTE/SUELZE: TOMATENRAND MIT GEMUESESALAT

GAESTE/SUELZE: LACHS

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BOHNENSALAT MIT EI
GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BOHNENSALAT MIT WALNUESSEN ...
GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BOHNENSALAT MIT TOMATEN
GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BOHNENSALAT MIT PINIENKERNEN
GAESTE/SALATE MIT REIS: KRAEUTER-REIS-SALAT MIT SCHIL ...
GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BUNTER BOHNENSALAT
GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BUNTER LINSENSALAT
GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SELLERIESALAT MIT MOEHREN ...
GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SPARGELSALAT MIT PFIFFERLI ...
GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: GEMISCHTER GEMUESESALAT
GAESTE/SALATE MIT OBST: WALDORFSALAT
GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SELLERIE-SALAT MIT SCHNITT ...
GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SELLERIE-SALAT MIT ROSINEN ...
UND FORELLE IN ASPIK
GAESTE/SUELZE: POCHIERTE EIER IN ESTRAGONGELEE
GAESTE/SUELZE: WILDSUELZE
GAESTE/SUELZE: HAUSGEMACHTE SUELZE

***Wein***

GAESTE/FLEISCH: WEINGELEE FUER FLEISCHMEDAILLONS
GAESTE/SUELZE: ROTWEIN-GELEE

***Wild***

GAESTE/FLEISCH: REHRUECKEN MIT KIWIS
GAESTE/FLEISCH: GEBEIZTE WILDSCHWEINKEULE
GAESTE/FLEISCH: HIRSCHMEDAILLONS

***Zitrone***

GAESTE/FLEISCH: ZITRONENKOTELETTS
GAESTE/FLEISCH: ZITRONENHAEHNCHEN
GAESTE/FLEISCH: FLEISCH IN ZITRONENSAUCE

***Zwiebel***

GAESTE/GEFUELLT: GEFUELLTE, SAUER EINGELEGTE ZWIEBELN

GAESTE/SALATE MIT
FLEISCH:
RINDFLEISCHSALAT MIT
TOMAT ...
GAESTE/SALATE MIT
FLEISCH:
RINDFLEISCHSALAT MIT
GURKE ...
GAESTE/SALATE MIT
GEMUESE: SALAT AUS
GEKOCHTEM SPARGEL
GAESTE/SALATE MIT
GEMUESE: SALAT AUS
ROHEM SPARGEL
GAESTE/SALATE MIT
GEMUESE: ROHER
SPARGELSALAT MIT KRA
...
GAESTE/SALATE MIT
GEMUESE:
WIRSINGKOHLSALAT
GAESTE/SALATE MIT
GEMUESE:
WEISSKOHLSALAT
GAESTE/SALATE MIT
GEMUESE:
ROTKOHLSALAT
GAESTE/SALATE MIT
GEMUESE:
SAUERKRAUTSALAT MIT
HASELN ...
GAESTE/SUELZE:
GEMUESESUELZE
GAESTE/SUELZE:
TOMATENRAND MIT
GEMUESESALAT

***Gepoekelt***

GAESTE/FLEISCH:
KASSELER MIT
SENFKRUSTE

GAESTE/FLEISCH:
KASSELER IN DER FOLIE
GAESTE/FLEISCH:
KASSELER AUS DEM SUD
GAESTE/FLEISCH:
KASSELER MIT ANANAS

---

# GAESTE/FLEISCH: KASSELER MIT ANANAS

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1600 g Kasseler*
- *2 TL Mangochutney*
- *4 TL Ananassaft*
- *12 Halbe Scheiben Ananas (frisch oder aus der Dose)*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

In das Kasseler 12 Taschen einschneiden. Mangochutney mit Ananassaft verruehren, das Fleisch damit einpinseln. Die Ananasscheiben in die Einschnitte stecken. Das Fleisch auf die Saftpfanne setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Gasherd Stufe 4) 30 - 40 Minuten garen. Herausnehmen, Fleisch vorsichtig vom Knochen trennen. Den

Braten erkalten lassen und in dicke Scheiben schneiden (mit je einem Stueck Ananas darin).

: Pro Portion ca. 23 g Eiweiss, 33 g Fett, 6 g Kohlenhydrate = 1840 : Joule (438 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Ananas, Fleisch, Gaeste, Gepoekelt, Schwein |

# Fleisch, Schwein, Gepoekelt, Ananas, Gaeste

GAESTE/FLEISCH: KASSELER MIT ANANAS

# GAESTE/DIPS: ARTISCHOCKEN MIT ZWEI SAUCEN

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *12 Artischocken*
- *Zitronensaft*
- *Salz*

***VINAIGRETTE I***

- *1 Bd. Basilikum*
- *6 Salbeiblaetter*
- *3 (-4) Blaetter Frische Minze*
- *3 Blaettchen Liebstoeckel*
- *1 Bd. Dill*
- *1 Bd. Schnittlauch*
- *1 Bd. Petersilie*
- *3 Schalotten*
- *4 EL Guter Weinessig*
- *Salz, Pfeffer*
- *6 EL Oel*

***VINAIGRETTE II***

- *3 Eier (hartgekocht)*
- *6 EL Oel*
- *1 TL Senf*
- *2 Sardellenfilets*
- *4 EL Guter Weinessig*
- *2 EL Trockener Weisswein*
- *Salz, Pfeffer*
- *20 g Kapern*
- *1 Bd. Petersilie*
- *1 Bd. Dill*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Die Stiele der Artischocken abschneiden, die Schnittstellen mit etwas Zitronensaft bestreichen, die Artischocken dann in reichlich sprudelnd kochendem Salzwasser je nach Groesse 30 bis 45 Minuten kochen (sie sind gar, wenn man ein Innenblatt leicht herausziehen kann). Inzwischen die beiden Saucen zubereiten.

Fuer Sauce I: die gehackten Kraeuter und Schalotten mit dem Weinessig, Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und dem Oel verruehren, zugedeckt gut durchziehen lassen.

Fuer Sauce II: Die Dotter der hartgekochten Eier durch ein Sieb streichen, dann mit Oel und Senf verquirlen, zerdrueckte Sardellenfilets zufuegen, Essig und Wein unterruehren, mit Salz und Pfeffer wuerzen, zuletzt die gehackten Kapern und Kraeuter und das gehackte hartgekochte Eiweiss unterheben. Zugedeckt gut durchziehen lassen.

Pro Portion (mit beiden Saucen) ca. 4 g Eiweiss, 14 g Fett, 13 g Kohlenhydrate = 835 Joule (199 Kalorien)

Unser Tipp: Die Saucen koennen Sie bereits am Tag vorher zubereiten. Gut abgedeckt halten sie sich im Kuehlschrank frisch. Vor dem Servieren noch mal durchruehren! Die Artischocken kochen Sie am Vormittag und bewahren sie an einem kuehlen Ort bis zum Servieren auf.

Und so isst man Artischocken Artischocken kann man kalt oder warm servieren, in jedem Fall aber mit Saucen zum Dippen. Man zupft die Blaetter einzeln los, und zwar die aeusseren zuerst, stippt das verdickte, untere Blattende in Sauce und streift die Sauce und die Verdickung des Blattendes mit den Zaehnen ab. Der Rest des Blattes ist ungeniessbar und wird beiseite gelegt. Ungeniessbar sind auch die inneren Blaetter und das sogenannte Heu, das auf dem Bluetenboden sitzt. Man hebt es vorsichtig mit dem Messer ab und gelangt damit an den Bluetenboden, den schmackhaftesten Teil. Er wird mit Messer und Gabel zerteilt und ebenfalls in Sauce gedippt.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Artischocke, Gaeste, Gemuese, Vorspeise |

# Vorspeise, Gemuese, Artischocke, Gaeste

GAESTE/DIPS: ARTISCHOCKEN MIT ZWEI SAUCEN

GAESTE/DIPS: GEFUELLTE ARTISCHOCKENBOEDEN

# GAESTE/DIPS: GEFUELLTE ARTISCHOCKENBOEDEN

*Für 24 Boeden*

***Zutaten***

- *24 Artischockenboeden; Konserve*

***FUER DIE MARINADE***

- *5 EL Zitronensaft*
- *1 klein. Zwiebel (Schalotte)*
- *Salz, Pfeffer, schwarz*
- *1 Schuss Zucker*
- *12 EL Oel*

***FUER DIE FUELLUNG***

- *1 Dos. Leberpastete (ca. 150 g)*
- *1 Dos. Champignons(ca. 115 g)*

***ZUM GARNIEREN***

- *Salatblaetter*
- *Petersilie oder Kresse*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Artischockenboeden ("naturell" in Salzwasser eingelegt) abtropfen. Aus Zitronensaft, der feingehackten Zwiebel, Salz (vorsichtig, die eingelegten Artischockenboeden sind manchmal schon sehr salzig) frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, einer Prise Zucker und Oel eine Marinade ruehren, die Boeden darin mindestens eine Stunde marinieren lassen. Leberpastete kuehlen, vorsichtig aus der Dose schieben und in Scheiben schneiden. Die Artischockenboeden damit belegen und mit den in Scheiben geschnittenen Champignons garnieren. Auf Salatblaettern anrichten und mit Petersilie oder Kresse bestreuen.

Pro Portion ca. 2 g Eiweiss, 5 g Fett, 2 g Kohlenhydrate = 333 Joule (80 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Artischocke, Gaeste, Gemuese, Vorspeise |

# GAESTE/DESSERT: APFELGRUETZE MIT PREISELBEEREN

*Für 1 Rezept*

***Zutaten***

- *2 kg Aepfel (moeglichst Jonathan)*
- *1/4 l Weisswein*
- *1 Zitrone; die Schale*
- *4 EL Zitronensaft*
- *200 g Zucker*
- *30 g Speisestaerke*
- *200 ml Preiselbeerkompott (400 g Einwaage)*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Die Aepfel schaelen, vierteln, vom Kernhaus befreien und in dicke Spalten schneiden. Weisswein, abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft, Zucker und Apfelspalten in einen Topf geben. Zugedeckt bei milder Hitze weichduensten. Die Apfelspalten in einem Durchschlag abtropfen lassen. 1/4 l der abgekuehlten Fluessigkeit mit Speisestaerke verquirlen. Die restliche Fluessigkeit in einem Topf aufkochen lassen und die angeruehrte Speisestaerke darunter ruehren. Nochmals aufkochen lassen, die Aepfel wieder dazugeben und unterheben. Die Apfelgruetze abwechselnd mit Preiselbeerkompott in eine Schuessel schichten. Die erste Lage soll Apfelgruetze, die letzte Preiselbeerkompott sein.

Die Gruetze gut durchkuehlen lassen und mit fluessiger Sahne servieren.

Pro Portion: ca. 1 g Eiweiss, 1 g Fett, 53 g Kohlenhydrate = 1004 Joule (240 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Obst, Suessspeise |

# Suessspeise, Obst, Gaeste

GAESTE/DESSERT: APFELGRUETZE MIT PREISELBEEREN

GAESTE/DESSERT: BEERENSALAT MIT SAHNE

GAESTE/DESSERT: OBSTPLATTE MIT ALKOHOL UND SAHNE

GAESTE/DESSERT: RHABARBERGRUETZE MIT ERDBEEREN

GAESTE/DESSERT: ROTE GRUETZE

# GAESTE/DESSERT: BEERENSALAT MIT SAHNE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *500 g Rote Johannisbeeren*
- *500 g Brombeeren*
- *500 g Himbeeren*
- *500 g Kirschen*
- *500 g Schw. Johannisbeeren*
- *250 g Erdbeeren; oder anderes frisches Obst, je nach*
- *Vorrat*
- *4 EL Preiselbeermarmelade*
- *6 EL Pineau des Charentes*
- *Oder Himbeergeist*
- *Oder Weinbrand*
- *2 Pakete Vanillinzucker*
- *Abger. Zitronenschale*
- *1/4 l Schlagsahne*
- *Etwas Ingwerpulver*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Fruechte waschen und putzen. Erdbeeren halbieren oder vierteln, unter die anderen Fruechte mischen. Preiselbeermarmelade mit Alkohol, Vanillinzucker und abgeriebener Zitronenschale abschmecken. Ueber die Beeren geben. Sahne halbsteif schlagen, mit Ingwerpulver abschmecken und getrennt zu den Fruechten reichen.

Pro Portion: ca. 2 g Eiweiss, 7 g Fett, 23 g Kohlenhydrate 719 Joule (171 Kalorien)

Unser Tipp: Diesen Beerensalat koennen Sie nicht nur im Hochsommer, sondern - etwas vereinfacht - auch im Winter machen: mit tiefgekuehlten Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Obst, Suessspeise |

# Rubrikübersicht

Backen geba, Gefuellt, Kaese

Beilage, Aufstrich

Beilage, Butter, Gaeste

Beilage, Butter, Gaeste, Kresse

Beilage, Butter, Gaeste, Paprika

Beilage, Butter, Gaeste, Radieschen

Beilage, Chutney, Stachelbeer, Gaeste

Beilage, Gelee, Wein, Gaeste

Beilage, Majonaise, Gaeste

Beilage, Meerrettich, Gaeste

Beilage, Sauce, Gaeste

Beilage, Sauce, Gaeste, Curry

Beilage, Sauce, Gaeste, Knoblauch

Beilage, Sauce, Gaeste, Majonaise

Beilage, Sauce, Gaeste, Orange

Beilage, Sauce, Pflaume, Gaeste

Beilage, Sauce, Preiselbeer, Gaeste

Beilage, Sauce, Schnittl., Gaeste

Beilage, Sauce, Senf, Gaeste

Brot, Gefuellt

Ei, Gefuellt

Fisch, Eingelegt, Forelle, Gaeste

Fisch, Eingelegt, Gaeste

Fisch, Eingelegt, Hering, Gaeste

Fisch, Eingelegt, Matjes, Gaeste

Fisch, Eingelegt, Rollmops, Gaeste

Fisch, Gaeste

Fisch, Krustentier, Gaeste

Fisch, Muschel, Pilz, Gaeste

Fleisch, Gaeste

Fleisch, Gans

Fleisch, Hack, Gaeste

Fleisch, Hack, Gaeste, Frankreich

Fleisch, Hack, Indien

Fleisch, Hack, Italien

Fleisch, Hack, Jugoslawien

Fleisch, Hack, Kaese

Fleisch, Hack, Tuerkei

Fleisch, Kalb

Fleisch, Kalb, Gaeste

Fleisch, Kalb, Kalt, Thunfisch, Estragon

Fleisch, Rind, Gaeste

Fleisch, Rind, Zitrone, Gaeste

Fleisch, Schwein

Fleisch, Schwein, Gaeste

Fleisch, Schwein, Gepoekelt, Ananas, Gaeste

Fleisch, Schwein, Gepoekelt, Gaeste

Fleisch, Schwein, Kalt, Gaeste

Fleisch, Schwein, Pflaume, Gaeste

Fleisch, Schwein, Zitrone, Gaeste

Fuer 6 port

Gefluegel, Haehnchen, Gaeste

Gefluegel, Haehnchen, Zitrone, Gaeste

Gefluegel, Huhn, Gaeste

Gefluegel, Kalt, Pute, Gaeste

Gefluegel, Pute, Gaeste

Gemuese, Gefuellt

Gemuese, Gefuellt, Avocado, Kaese

Gemuese, Gefuellt, Avocado, Kaviar

Gemuese, Gefuellt, Avocado, Krabbe

Gemuese, Gefuellt, Gurke, Pute

Gemuese, Gefuellt, Kaese

Gemuese, Gefuellt, Tomate, Erbse, Ei

Gemuese, Gefuellt, Tomate, Fisch

Gemuese, Gefuellt, Zwiebel

Gemuese, Geguellt, Avocado, Orange, Grapefruit

Info, Kaese

Kaese, Gaeste

Obst, Gefuellt, Birne, Kaese

Salat, Fisch

Salat, Fleisch

Salat, Gemuese

Salat, Gemuese, Fleisch

Salat, Gemuese, Obst

Salat, Huhn

Salat, Huhn, Traube, Kaese

Salat, Kaese

Salat, Kartoffel

Salat, Nudel

Salat, Pute

Salat, Reis

Salat, Reis, Huhn

Suessspeise, Creme, Gaeste

Suessspeise, Creme, Kirsche, Gaeste

Suessspeise, Creme, Pfirsich, Gaeste

Suessspeise, Creme, Pflaume, Gaeste

Suessspeise, Creme, Reis, Gaeste

Suessspeise, Obst, Erdbeere, Gaeste

Suessspeise, Obst, Gaeste

Suessspeise, Obst, Stachelbeer, Gaeste

Suessspeise, Pudding, Gaeste

Suessspeise, Quark, Gaeste

Suessspeise, Sauce, Gaeste

Suessspeise, Schokolade, Gaeste

Suessspeise, Suelze, Joh.beere

Suessspeise, Suelze, Orange

Suessspeise, Suelze, Wein

Suppe, Kalt, Gaeste

Suppe, Kalt, Gemuese, Brot, Gaeste

Suppe, Kalt, Gemuese, Gaeste

Suppe, Kalt, Gurke, Gaeste

Suppe, Kalt, Lauch, Gaeste

Suppe, Kalt, Rote_bete, Gaeste

Suppe, Kalt, Tomate, Gaeste

Vorspeise, Gefluegel

Vorspeise, Gemuese, Artischocke, Gaeste

Vorspeise, Gemuese, Gaeste

Vorspeise, Pastete, Ente

Vorspeise, Pastete, Fisch, Gaeste

Vorspeise, Suelze, Ei

Vorspeise, Suelze, Fleisch, Schwein

Vorspeise, Suelze, Gemuese

Vorspeise, Suelze, Gemuese, Tomate

Vorspeise, Suelze, Hase

Vorspeise, Suelze, Lachs, Forelle

Wild, Hirsch, Gaeste

Wild, Reh, Kalt, Kiwi, Gaeste

# Wild, Schwein, Kalt, Gaeste

# Backen geba, Gefuellt, Kaese

GAESTE/GEFUELLT: KAESE-WINDBEUTEL

# GAESTE/GEFUELLT: KAESE-WINDBEUTEL

*Für 36 Windbeutel*

***Zutaten***

- *60 g Margarine*
- *Salz*
- *125 g Mehl*
- *4 Eier*
- *Etwas Fett und Mehl; fuer das Blech*

***FUER DIE FUELLUNG***

- *750 g Doppelrahmfrischkaese*
- *1/4 l Dosenmilch*
- *100 g Geriebener*
- *Kraeuterkaese*
- *1/2 Tasse Kirschwasser*

***ERFASST *RK* AM 05.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

1/4 l Wasser, Margarine und Salz zum Kochen bringen, das Mehl auf einmal hineinschuetten, sofort kraeftig ruehren (mit dem Knethaken vom Handruehrer). So lange bei maessiger Hitze ruehren, bis sich auf dem Topfboden ein duennes Haeutchen gebildet hat und aus dem Teig ein Kloss geworden ist. In die heisse Masse ein Ei einruehren. Vom Feuer nehmen, die anderen drei Eier nach und nach sorgfaeltig unterruehren. Aus dem Brandteig auf ein gefettetes, bemehltes Blech 36 walnussgrosse Haeufchen spritzen und im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad (Gasherd: 4) ca. 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und sofort mit einer Schere den Deckel abschneiden, damit die Windbeutel nicht zusammenfallen. Abkuehlen lassen, inzwischen die Kaesefuellung zubereiten. Dafuer den Doppelrahmfrischkaese mit der Dosenmilch geschmeidig ruehren, mit geriebenem Kaese und Kirschwasser wuerzen. Die erkalteten Kaesewindbeutel damit fuellen und zusammensetzen.

Pro Windbeutel 12 g Eiweiss, 22 g Fett, 10 g Kohlenhydrate = 1283 Joule (307 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Backen, Gefuellt, Kaese |

# Beilage, Aufstrich

## GAESTE/PASTETE: APFEL-ZWIEBEL-SCHMALZ

# GAESTE/PASTETE: APFEL-ZWIEBEL-SCHMALZ

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *500 g Rueckenfett; vom Schwein*
- *150 g Zwiebeln*
- *50 g Butter*
- *150 g Saeuerliche Aepfel*
- *Salz, Pfeffer; schwarz*

***ERFASST *RK* AM 02.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Rueckenfett gut durchkuehlen, dann in kleine Wuerfel schneiden. Zwiebeln pellen, in Ringe schneiden und in der Butter glasig duensten. Aepfel schaelen, mit einem Apfelausstecher das Kernhaus herausstechen, entkernte Aepfel in Ringe schneiden. Zu den Zwiebeln geben und ebenfalls glasig werden lassen. Einige Apfel- und Zwiebelringe fuer die Garnitur zurueckbehalten, die anderen in einen Tontopf geben und mit Salz und schwarzem Pfeffer wuerzen.

In der gleichen Pfanne die Speckwuerfel gut ausbraten, das entstandene Schmalz ueber die Apfel-Zwiebel-Mischung giessen. Abgekuehlt und zugedeckt im Kuehlschrank fest werden lassen. Mit den Apfel- und Zwiebelscheiben garniert servieren.

Pro Portion ca. 0 g Eiweiss, 45 g Fett, 2 g Kohlenhydrate = 2286 Joule (544 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Aufstrich, Beilage |

# Beilage, Butter, Gaeste

GAESTE/DIPS: SARDELLENBUTTER

GAESTE/DIPS: ZITRONENBUTTER

# GAESTE/DIPS: SARDELLENBUTTER

*Für 6 Portionen*

***Zutaten***

- *250 g Butter*
- *4 (-5) Sardellenfilets*
- *Pfeffer aus der Muehle*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Butter schaumig ruehren, mit feingehackten Sardellen (ein Filet zum Garnieren zuruecklassen) und dem frisch gemahlenen Pfeffer abschmecken, kuehl stellen, vor dem Servieren mit dem Sardellenfilet garnieren.

Pro Portion ca. 1 g Eiweiss, 35 g Fett, 0 g Kohlenhydrate = 1371 Joule (328 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Beilage, Butter, Gaeste |

# GAESTE/DIPS: ZITRONENBUTTER

*Für 6 Portionen*

***Zutaten***

- *250 g Butter*
- *Salz*
- *Abgeriebene Zitronenschale*
- *6 Blaettchen frischer Salbei*
- *(ersatzweise getrocknet)*
- *Worcestershiresauce*
- *Zitronenscheibe zum Garnieren*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Butter schaumig ruehren, mit Salz, abgeriebener Zitronenschale, frischem gehacktem (oder getrocknetem gerebeltem) Salbei und Worcestershiresauce herzhaft wuerzen. Kuehl stellen. Vor dem Servieren mit Zitronenscheibe und Salbeiblaettchen garnieren.

Pro Portion ca. 0 g Eiweiss, 35 g Fett, 0 g Kohlenhydrate = 1355 Joule (324 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Beilage, Butter, Gaeste |

# Beilage, Butter, Gaeste, Kresse

GAESTE/DIPS: KRESSEBUTTER

# GAESTE/DIPS: KRESSEBUTTER

*Für 6 Portionen*

***Zutaten***

- *250 g Butter*
- *2 Tabletts Kresse*
- *Salz, Pfeffer*
- *1 TL Zitronensaft*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Butter schaumig ruehren, mit der Kresse (etwas zum Garnieren zuruecklassen), Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Zitronensaft herzhaft wuerzen. Kuehl stellen. Vor dem Servieren mit Kresse garnieren.

Pro Portion ca. 0 g Eiweiss, 35 g Fett, 0 g Kohlenhydrate = 1356 Joule (324 Kalorien)

Unser Tipp: Buttermischungen am Tag vor der Party zubereiten, gut abgedeckt im Kuehlschrank aufbewahren, eine halbe Stunde vor dem Servieren herausnehmen, damit die Butter nicht zu hart ist. Kurz vor dem Servieren garnieren.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Beilage, Butter, Gaeste, Kresse |

# Beilage, Butter, Gaeste, Paprika

GAESTE/DIPS: PAPRIKABUTTER

# GAESTE/DIPS: PAPRIKABUTTER

*Für 6 Portionen*

***Zutaten***

- *250 g Butter*
- *4 TL Paprikamark*
- *2 mittl. Schalotten; ersatzweise 1 kl. Zwiebel*
- *Salz*
- *Paprikapulver (edelsuess)*
- *Duenne Paprika- oder Limettenscheiben zum*
- *Garnieren*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Butter schaumig ruehren, mit dem Paprikamark, den sehr fein gewuerfelten Schalotten, Salz und Paprikapulver herzhaft abschmecken. Kuehl stellen. Mit Paprika- oder Limettenscheiben garnieren.

Pro Portion ca. 1 g Eiweiss, 35 g Fett, 1 g Kohlenhydrate = 1378 Joule (329 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Beilage, Butter, Gaeste, Paprika |

# Beilage, Butter, Gaeste, Radieschen

GAESTE/DIPS: RADIESCHENBUTTER

# GAESTE/DIPS: RADIESCHENBUTTER

*Für 6 Portionen*

***Zutaten***

- *250 g Butter*
- *1 Bd. Radieschen*
- *2 Bd. Schnittlauch*
- *Salz, Pfeffer*
- *Etwas Zitronensaft*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Butter schaumig ruehren, Radieschen und Schnittlauch fein hacken (einige Radieschen zum Garnieren zurueckbehalten), zur Butter geben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kuehl stellen. Vor dem Servieren mit Radieschenscheiben garnieren.

Pro Portion ca. 0 g Eiweiss, 35 g Fett, 1 g Kohlenhydrate = 1365 Joule (326 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Beilage, Butter, Gaeste, Radieschen |

# Beilage, Chutney, Stachelbeer, Gaeste

GAESTE/FLEISCH: STACHELBEERCHUTNEY

# GAESTE/FLEISCH: STACHELBEERCHUTNEY

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *50 g Butterschmalz*
- *250 g Zwiebeln*
- *430 g Glas Stachelbeeren*
- *2 TL Curry*
- *1/4 TL Paprika (edelsuess)*
- *1/4 TL Nelkenpfeffer; gemahlen*
- *1/4 TL Kurkuma*
- *1 Schuss Cayenne-Pfeffer*
- *Salz*
- *1 TL Zucker*
- *4 TL Stachelbeersaft*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Butterschmalz erhitzen, die gewuerfelten Zwiebeln darin anduensten und goldgelb werden lassen. Stachelbeeren abgiessen, Saft auffangen, Stachelbeeren zu den Zwiebeln geben, miteinander verruehren, mit den Gewuerzen abschmecken, zum Schluss 4 El Stachelbeersaft dazugeben, bei milder Hitze 10 Minuten kochen. Erkalten lassen, in Glaeser fuellen, verschliessen.

Das Stachelbeerchutney haelt sich im Kuehlschrank bis zu vier Wochen.

: Pro Portion ca. 1 g Eiweiss, 4 g Fett, 10 g Kohlenhydrate = 346 : Joule (83 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Beilage, Chutney, Gaeste, Stachelbeer |

# Beilage, Gelee, Wein, Gaeste

GAESTE/FLEISCH: WEINGELEE FUER FLEISCHMEDAILLONS

# GAESTE/FLEISCH: WEINGELEE FUER FLEISCHMEDAILLONS

*Für 1 Rezept*

***Zutaten***

- *3/4 l Weisswein*
- *Fleischextrakt*
- *Herbadox Fleischwuerze*
- *Zitronensaft*
- *Salz*
- *9 Blatt Weisse Gelatine*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Etwas Wein erhitzen, etwas Fleischextrakt und -wuerze darin aufloesen. Zitronensaft und Salz zugeben, restlichen Wein zugiessen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann tropfnass in einen kleinen Topf geben, bei milder Hitze aufloesen, mit dem abgeschmeckten Wein vermischen. In Eiswasser stellen, unter oefterem Umruehren so lange abkuehlen, bis die Masse gerade anfaengt zu gelieren, das heisst oelige Konsistenz hat, also halb noch fluessig ist, halb schon geliert. Medaillons damit beziehen.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Beilage, Gaeste, Gelee, Wein |

# Beilage, Majonaise, Gaeste

GAESTE/FISCH: KNOBLAUCHMAYONNAISE

GAESTE/FISCH: LIMETTENMAYONNAISE

GAESTE/FISCH: TOMATENMAYONNAISE

GAESTE/FISCH: ZITRONEN-DILL-MAYONNAISE

# GAESTE/FISCH: KNOBLAUCHMAYONNAISE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *4 Eigelb*
- *1 TL Senf; reichlich*
- *1/2 l Oel*
- *Zitronensaft oder Essig*
- *10 (-12) Knoblauchzehen*
- *Salz, Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Eigelb mit Senf und etwas Salz verruehren und unter staendigem Weiterruehren (am besten mit den Quirlen des Handruehrers) das Oel zugeben, zunaechst tropfenweise, dann in feinem Strahl. Wenn die Mayonnaise anfaengt, steif zu werden, mit Zitronensaft oder Essig abschmecken. Dann das restliche Oel nach und nach unterruehren. Wichtig: Eigelb und Oel muessen die gleiche Temperatur haben, sonst gelingt die Mayonnaise nicht. Also die Eier zeitig aus dem Kuehlschrank nehmen!

Mayonnaise mit den durchgedrueckten Knoblauchzehen mischen, mit frisch gemahlenem Pfeffer wuerzen.

Pro Portion ca. 1 g Eiweiss, 40 g Fett, 0 g Kohlenhydrate = l562 Joule (373 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Beilage, Gaeste, Majonaise |

# GAESTE/FISCH: LIMETTENMAYONNAISE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *4 Eigelb*
- *Salz, Pfeffer*
- *5 EL Limettensaft*
- *1/2 l Oel (zimmerwarm)*
- *Limettenschale*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Eigelb mit Salz, Pfeffer und Limettensaft verruehren, dann unter staendigem Ruehren (Quirle vom Handruehrer) das Oel zuerst tropfenweise, dann in duennem Strahl dazugiessen, bis die Mayonnaise fest geworden ist. Mit abgeriebener Limettenschale wuerzen.

Pro Portion ca. 1 g Eiweiss, 22 g Fett, 1 g Kohlenhydrate = 893 Joule (213 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Beilage, Gaeste, Majonaise |

# GAESTE/FISCH: TOMATENMAYONNAISE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 Eigelb*
- *Salz, Pfeffer*
- *1 EL Zitronensaft*
- *1/4 l Oel*
- *3 Reife Tomaten (150 g)*
- *1 EL Tomatenketchup*
- *1 EL Cognac*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Mayonnaise ruehren wie im Rezept "Limettenmayonnaise". Tomaten bruehen, haeuten, entkernen, puerieren, mit Ketchup verruehren, zwei Drittel von dem Tomatenpueree unter die Mayonnaise ruehren, mit Cognac abschmecken, mit restlichem Tomatenpueree garnieren.

Pro Portion ca. 1 g Eiweiss, 44 g Fett, 1 g Kohlenhydrate = 1730 Joule (413 Kalorien)

Unser Tipp: Wenn's mal schnell gehen soll, und Sie die Krustentiere nicht selber kochen, sondern fertig kaufen wollen: beim Fischgeschaeft anrufen und fuer einen genauen Zeitpunkt frisch gekochte Tiere bestellen. Dann kriegen Sie keine Ladenhueter!

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Beilage, Gaeste, Majonaise |

# GAESTE/FISCH: ZITRONEN-DILL-MAYONNAISE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 Eigelb*
- *1/4 l Oel*
- *Salz, Pfeffer*
- *1 TL (-2) Senf*
- *2 EL Zitronensaft*
- *Etwas abgeriebene Zitronenschale*
- *2 Bd. Dill*
- *125 ml Suesse Sahne*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Das Eigelb etwas verruehren, dann das Oel tropfenweise dazugeben (wichtig: Eigelb und Oel muessen die gleiche Temperatur, moeglichst Zimmertemperatur haben). Waehrend man das Oel dazugibt, immer weiter ruehren, moeglichst mit den Quirlen des Handruehrers. Mit Pfeffer, Salz, Senf, Zitronensaft und Zitronenschale abschmecken. Den gehackten Dill unterruehren. Zum Schluss die steifgeschlagene Sahne unterheben.

Pro Portion ca. 1 g Eiweiss, 21 g Fett, 1 g Kohlenhydrate = 837 Joule (200 Kalorien)

Unser Tipp: Die Pastete schon am Tag vor der Party kochen, in der Form lassen, im Kuehlschrank aufbewahren. Kurz vor der Party stuerzen, garnieren und mit der frisch geruehrten Mayonnaise servieren.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Beilage, Gaeste, Majonaise |

# Beilage, Meerrettich, Gaeste

GAESTE/FLEISCH: APFELKREN

GAESTE/FLEISCH: MEERRETTICHSAHNE

# GAESTE/FLEISCH: APFELKREN

*Für 12 Portionen*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

2 saeuerliche Aepfel schaelen, entkernen, reiben, Saft abgiessen, Aepfel mit 2 - 3 El frisch geriebenem Meerrettich mischen. Einen El Zitronensaft daruebergiessen, damit die Sauce hell bleibt.

: Pro Portion ca. 6 g Eiweiss, 0 g Fett, 4 g Kohlenhydrate = 64 : Joule (15 Kalorien).

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Beilage, Gaeste, Meerrettich |

# GAESTE/FLEISCH: MEERRETTICHSAHNE

*Für 12 Portionen*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

1/4 l Sahne steif schlagen, mit 2 bis 3 El frisch geriebenem Meerrettich mischen, mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

: Pro Portion ca. 1 g Eiweiss, 6 g Fett, 1 g Kohlenhydrate = 276 : Joule (66 Kalorien).

| | |
|---|---|
| Stichworte | Beilage, Gaeste, Meerrettich |

# Beilage, Sauce, Gaeste

## GAESTE/DIPS: REMOULADE

# GAESTE/DIPS: REMOULADE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 Grundrezept Mayonnaise*
- *6 Hartgekochte Eier*
- *3 Zwiebeln*
- *3 TL Kapern*
- *3 Sardellen*
- *3 klein. Gewuerzgurken*
- *1 1/2 Tasse Feingehackte Kuechenkraeuter (moeglichst viele*
- *verschiedene Sorten)*
- *3 TL Kraeutersenf*
- *1 Schuss Zucker*
- *Salz, Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Mayonnaise mit dem Eigelb von den hartgekochten Eiern mischen (dafuer das Eigelb am besten durch ein Sieb streichen). Das hartgekochte Eiweiss fein hacken und ebenfalls untermischen. Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Gewuerzgurken fein hacken, zusammen mit den Kraeutern unterruehren, mit Senf, Zucker, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Pro Portion ca. 5 g Eiweiss, 43 g Fett, 2 g Kohlenhydrate = 1784 Joule (426 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Beilage, Gaeste, Sauce |

# Beilage, Sauce, Gaeste, Curry

## GAESTE/DIPS: CURRY-FRUCHT-SAUCE

# GAESTE/DIPS: CURRY-FRUCHT-SAUCE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1/2 Grundrezept Mayonnaise*
- *350 g Saure Sahne*
- *2 klein. Apfel*
- *6 EL Curry*
- *Salz, Pfeffer*
- *1 Schuss Zucker*
- *1 Banane*
- *2 EL (-3) Zitronensaft*
- *300 g Ananas (frisch oder aus der Dose)*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Mayonnaise mit saurer Sahne und den geriebenen Aepfeln verruehren. Mit Curry, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Banane sehr fein wuerfeln, mit Zitronensaft betraeufeln. Ananas in kleine Wuerfel schneiden. Banane und Ananas unterheben. Evtl. nachwuerzen.

Pro Portion ca. 2 g Eiweiss, 23 g Fett, 8 g Kohlenhydrate = 1034 Joule (247 Kalorien)

Unser Tipp: Saucen bereits am Vormittag ruehren, gut abgedeckt im Kuehlschrank aufbewahren, unmittelbar vor dem Servieren mit Kraeutern, Obst o. ae. garnieren. Statt selbstgeruehrter Mayonnaise koennen Sie natuerlich auch jeweils 500 g (bei der Curry-Frucht- Sauce 250 g!) 80%ige Mayonnaise aus dem Glas verenden!

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Beilage, Curry, Gaeste, Sauce |

# Beilage, Sauce, Gaeste, Knoblauch

GAESTE/DIPS: AIOLI

# GAESTE/DIPS: AIOLI

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 Grundrezept Mayonnaise*
- *10 (-12) Knoblauchzehen*
- *Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Mayonnaise mit den durchgedrueckten Knoblauchzehen mischen, mit frisch gemahlenem Pfeffer wuerzen.

Pro Portion ca. 1 g Eiweiss, 40 g Fett, 0 g Kohlenhydrate = 1562 Joule (373 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Beilage, Gaeste, Knoblauch, Sauce |

# Beilage, Sauce, Gaeste, Majonaise

## GAESTE/DIPS: MAYONNAISE GRUNDREZEPT

# GAESTE/DIPS: MAYONNAISE GRUNDREZEPT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *4 Eigelb*
- *1 TL Senf; reichlich*
- *Salz*
- *1/2 l Oel*
- *Zitronensaft oder Essig*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Eigelb mit Senf und etwas Salz verruehren und unter staendigem Weiterruehren (am besten mit den Quirlen des Handruehrers) das Oel zugeben, zunaechst tropfenweise, dann in feinem Strahl. Mit Zitronensaft oder Essig abschmecken. Dann das restliche Oel nach und nach unterruehren. Wichtig: Eigelb und Oel muessen die gleiche Temperatur haben, sonst gelingt die Mayonnaise nicht. Also die Eier rechtzeitig aus dem Kuehlschrank nehmen!

Pro Portion ca. 1 g Eiweiss, 40 g Fett, 0 g Kohlenhydrate = 1562 Joule (373 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Beilage, Gaeste, Majonaise, Sauce |

# Beilage, Sauce, Gaeste, Orange

GAESTE/DIPS: ORANGENSAUCE

# GAESTE/DIPS: ORANGENSAUCE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 Grundrezept Mayonnaise*
- *2 Orangen; die Schale*
- *6 EL (-8) Blutorangensaft*
- *2 EL Orangenlikoer*
- *Angostura*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Mayonnaise mit abgeriebener Schale der Orangen (etwas zuruecklassen), Orangensaft und Likoer mischen, mit ein paar Spritzern Angostura wuerzen. Unmittelbar vor dem Servieren noch die restliche geriebene Orangenschale ueberstreuen.

Pro Portion ca. 1 g Eiweiss, 40 g Fett, 1 g Kohlenhydrate = 1626 Joule (388 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Beilage, Gaeste, Orange, Sauce |

# Beilage, Sauce, Pflaume, Gaeste

GAESTE/FLEISCH: BACKPFLAUMENSAUCE

# GAESTE/FLEISCH: BACKPFLAUMENSAUCE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *250 g Backpflaumen; ohne Stein*
- *1/4 l (-0,5) Rotwein*
- *1 klein. Zwiebel*
- *30 g Butter*
- *Salz und Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Backpflaumen in 1/4 l lauwarmem Rotwein aufquellen lassen. Zwiebel sehr fein wuerfeln und in der Butter glasig duennsten, dann die Backpflaumen mit dem Rotwein dazugiessen, mit dem Schneidstab des Handruehrers puerieren. Mit Salz und Pfeffer wuerzen, so viel Rotwein dazugiessen, bis die Sauce die gewuenschte Konsistenz hat. Kalt zum Schweinebraten reichen.

: Pro Portion ca. 1 g Eiweiss, 2 g Fett, 15 g Kohlenhydrate = 427 : Joule (102 Kalorien).

Unser Tipp:

: Sie koennen den Schweinsbraten mit Backpflaumenfuellung schon einen Tag vor der Party zubereiten. Dann den Braten im offenen Schmortopf erkalten lassen (der Topf sollte dabei auf einem Gitterrost stehen, damit die Luft ringsum zirkulieren kann und der Braten gleichmaessig abkuehlt). Erst wenn der Braten voellig kalt ist, den Deckel wieder auflegen und den Braten im geschlossenen Topf an einem kuehlen Ort aufheben. Erst unmittelbar vor dem Servieren aufschneiden.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Beilage, Gaeste, Pflaume, Sauce |

# Beilage, Sauce, Preiselbeer, Gaeste

GAESTE/FLEISCH: PREISELBEER-COGNAC-SAUCE

GAESTE/FLEISCH: PREISELBEERSAUCE MIT SENF

# GAESTE/FLEISCH: PREISELBEER-COGNAC-SAUCE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *200 ml Preiselbeerkompott (400 g)*
- *2 EL Cognac; oder guter Weinbrand*
- *3 EL Orangensaft*
- *Etwas abgeriebene Orangenschale*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Alle Zutaten gut miteinander verruehren, abschmecken, eventuell noch etwas nachwuerzen.

: Pro Portion ca. 0 g Eiweiss, 0 g Fett, 5 g Kohlenhydrate = 133 : Joule (32 Kalorien) : Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

Stichworte Beilage, Gaeste, Preiselbeer, Sauce

Titel - Rubrik - Stichworte

# GAESTE/FLEISCH: PREISELBEERSAUCE MIT SENF

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *450 g Preiselbeerkompott*
- *6 Schalotten (ersatzweise eine mittelgrosse*
- *Zwiebel)*
- *1 EL Scharfer Senf*
- *1 EL Rotwein*
- *1/2 Zitrone; die Schale*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Preiselbeeren mit den sehr fein gehackten Schalotten oder Zwiebeln, dem Senf, dem Wein und der Zitronenschale verruehren. Evtl. etwas Zitronenschale zum Garnieren zurueckbehalten.

: Pro Portion ca. 0 g Eiweiss, 0 g Fett, 19 g Kohlenhydrate = 328 : Joule (78 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Beilage, Gaeste, Preiselbeer, Sauce |

# Beilage, Sauce, Schnittl., Gaeste

## GAESTE/FLEISCH: SCHNITTLAUCHSAUCE

# GAESTE/FLEISCH: SCHNITTLAUCHSAUCE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 Eigelb*
- *1/2 TL Senf*
- *Salz, Pfeffer, Zucker*
- *125 ml Oel*
- *Etwas Essig oder --*
- *250 g Fertig gekaufte Mayonnaise, 80 % Fettgehalt,*
- *verwenden)*
- *1/4 l Steifgeschlagene*
- *2 Bd. Schnittlauch, gewaschen und fein gehackt*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Aus Eigelb, Senf, Salz, Pfeffer, Oel, etwas Essig eine Mayonnaise ruehren (oder 250 g fertig gekaufte Mayonnaise, 80 % Fettgehalt, verwenden), steifgeschlagene Sahne unterziehen.

2 Bund Schnittlauch, gewaschen und fein gehackt, unterruehren, zum Schluss mit Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

: Pro Portion ca. 1 g Eiweiss, 17 g Fett, 1 g Kohlenhydrate = 701 : Joule (167 Kalorien).

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Beilage, Gaeste, Sauce, Schnittl. |

# Beilage, Sauce, Senf, Gaeste

GAESTE/FISCH: SENFSAUCE ZUR GEBEIZTEN FORELLE

# GAESTE/FISCH: SENFSAUCE ZUR GEBEIZTEN FORELLE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 Eigelb; zimmerwarm*
- *1/4 l Oel; zimmerwarm*
- *2 EL Scharfer Senf*
- *4 EL Suesser Senf*
- *2 EL (-3) Normaler Senf*
- *8 Tropfen (-10) Tabasco*
- *Weisser Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Das Eigelb etwas verruehren, das Oel unter staendigem Ruehren tropfenweise dazugeben (am besten nehmen Sie dazu ein Handruehrgeraet mit Quirlen), danach den Senf unterruehren. Mit Tabasco und weissem Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren abgedeckt im Kuehlschrank aufheben. Diese Sauce passt auch sehr gut zu gebeiztem Lachs.

Pro Portion ca. 2 g Eiweiss, 23 g Fett, 1 g Kohlenhydrate = 942 Joule (225 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Beilage, Gaeste, Sauce, Senf |

# Brot, Gefuellt

GAESTE/GEFUELLT: GEFUELLTES BROT

# GAESTE/GEFUELLT: GEFUELLTES BROT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 groß. Und ein kleines Meterbrot (500 g)*
- *250 g Doppelrahmfrischkaese*
- *150 g Butter oder Margarine*
- *1 EL Scharfer Senf*
- *1 EL Suesser Senf*
- *250 g Roher Schinken (am besten magerer Pfefferschinken)*
- *6 Hartgekochte Eier*
- *6 Gruene, eingelegte Tomaten aus dem Glas*
- *4 EL Tomatenpaprika aus dem Glas*
- *Salz, Pfeffer*
- *Knoblauch*

***ERFASST *RK* AM 05.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Meterbrote in zwei Stuecke schneiden, die Kueppchen abschneiden, Brote mit einem Loeffelstiel aushoehlen. Den Frischkaese mit der Butter und dem Senf verruehren, den Schinken wuerfeln, die Eier hacken. Tomaten und Tomatenpaprika abtropfen lassen und grob zerkleinern. Unter den Kaese ruehren. Mit Salz,

Pfeffer und Knoblauch pikant abschmecken. In das Meterbrot fuellen. In Alufolie wickeln und im Kuehlschrank mindestens 3 Stunden fest werden lassen. Vor dem Servieren vorsichtig in Scheiben schneiden.

Pro Portion ca. 15 g Eiweiss, 27 g Fett, 33 g Kohlenhydrate = 1900 Joule (455 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Brot, Gefuellt |

# Ei, Gefuellt

GAESTE/GEFUELLT: EIER AUF RUSSISCHE ART

# GAESTE/GEFUELLT: EIER AUF RUSSISCHE ART

*Für 1 Rezept*

***Zutaten***

- *6 Eier (hart gekocht)*
- *100 g Doppelrahmfrischkaese*
- *25 g Butter*
- *1 TL Estragonsenf; oder ein anderer feiner Senf*
- *Salz, Pfeffer*

***FUELLUNG 1***

- *80 g Gaenseleberpastete*
- *Pfeffer aus der Muehle*
- *1 TL Cognac*
- *20 g Pinienkerne (geroestet)*
- *Etwas Endiviensalat (sehr fein geschnitten)*

***FUELLUNG 2***

- *75 g Cornichons*
- *75 g Senfgurke*
- *1 TL Gruener Pfeffer*
- *Pfeffer aus der Muehle*

***FUELLUNG 3***

- *50 g Sardellenfilets*
- *75 g Zwiebeln*
- *2 TL Essig*
- *1 TL Kapern*
- *Pfeffer aus der Muehle*

***FUELLUNG 4***

- *375 g Tomaten*
- *2 Schalotten*
- *Salz*
- *Curry*
- *Tabasco*

***FUELLUNG 5***

- *2 klein. Paprikaschoten, rot und gruen (ca. 300 g)*
- *1 Bd. Schnittlauch*
- *Salz, Pfeffer, Zucker*
- *3 TL Zitronensaft*

***FUELLUNG 6***

- *75 g Emmentaler*
- *1 Salzgurke (75 g)*
- *1 Bd. Dill*
- *Pfeffer und Zucker*

***FUELLUNG 7***

- *100 g Kleine rote Bete aus dem Glas*
- *Meerrettich; gerieben*
- *Salz*
- *Kuemmel*
- *Zucker*

***ERFASST *RK* AM 05.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

: Grundzutaten fuer jede Sorte "Eier auf russische Art"

Eier hart kochen, abschrecken, pellen, erkalten lassen, laengs halbieren. Eigelb durch ein Sieb streichen, mit dem Frischkaese und der zimmerwarmen Butter verruehren, mit Senf, Salz und Pfeffer wuerzen. Die verschiedenen Fuellungen (1 bis 7) zubereiten. Die Eihaelften mit den Fuellungen fuellen, das gewuerzte Eigelb in einen Spritzbeutel geben, einen Ring auf die gefuellten Eier spritzen, in die Mitte noch etwas der jeweiligen Fuellungen geben.

Fuellung 1: Gut gekuehlte Gaenseleberpastete wuerfeln, mit frisch gemahlenem Pfeffer wuerzen, mit Cognac betraeufeln, mit den geroesteten Pinienkernen (vorsichtig) vermengen, Endiviensalat sehr fein schneiden. Endivie zuerst ins Ei geben, darauf die Leberpastete.

Fuellung 2: Cornichons und Senfgurke sehr fein wuerfeln, gruenen Pfeffer etwas zerdruecken, alles mischen, mit Pfeffer abschmecken.

Fuellung 3: Sardellen und Zwiebeln sehr fein hacken, mit Essig und grob gehackten Kapern mischen, pfeffern.

Fuellung 4: Tomaten bruehen, abschrecken, haeuten, entkernen, fein wuerfeln. Schalotten sehr fein hacken, zu den Tomaten geben, mit Salz, Curry, Tabasco abschmecken.

Fuellung 5: Paprikaschoten unter dem Grill oder ueber der Gasflamme so lange roesten, bis die Haut fast schwarz ist und sich abziehen laesst. Fein wuerfeln, dann mit gehacktem Schnittlauch mischen, mit Pfeffer, Salz, Zucker, Zitronensaft wuerzen.

Fuellung 6: Kaese und Salzgurke fein wuerfeln, mit gehacktem Dill mischen, mit Pfeffer und Zucker wuerzen.

Fuellung 7: Rote Bete gut abtropfen lassen, sehr fein wuerfeln, mit Meerrettich, Salz, Kuemmel und Zucker nach Geschmack abschmecken.

Eine Eihaelfte "auf russische Art" hat im Durchschnitt ca. 5 g Eiweiss, 8 g Fett, 1 g Kohlenhydrate = 469 Joule (112 Kalorien)

Unser Tipp: Richten Sie die Eier auf russische Art auf feingeschnittener Endivie und Kresse an, dann koennen sie auf der Platte nicht so sehr hin und her rutschen.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Ei, Gefuellt |

Titel - Rubrik - Stichworte

# Fisch, Eingelegt, Forelle, Gaeste

GAESTE/FISCH: GEBEIZTE FORELLE

# GAESTE/FISCH: GEBEIZTE FORELLE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *6 Forellen; frisch geschlachtet*
- *Weisser Pfeffer*
- *2 EL Salz; und*
- *1 TL Zucker; gemischt*
- *6 Bd. Dill*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Die Forellen filieren oder vom Fischhaendler filieren lassen (dann aber sagen, dass die Haut dranbleiben muss!). Die Fischfilets mit Kuechenpapier gut trockentupfen. Fuer jedes Forellenfilet ein Butterbrotpapier zu einem etwa 24 cm mal 20 cm grossen Rechteck zuschneiden. Forellenfilet mit der Hautseite nach unten auf das Papier legen. Mit reichlich weissem Pfeffer aus der Muehle, Salz- Zucker-Gemisch und zum Schluss mit viel gehacktem Dill bestreuen. Die Gewuerze auf dem Filet andruecken.

Das Butterbrotpapier erst von der einen, dann von der anderen Laengsseite jeweils ueber dem Forellenfilet zusammenfalten und sorgfaeltig kniffen. Dann das Filet von der Kopfseite her mit dem Papier aufrollen. Auf diese Weise alle 12 Filets vorbereiten. Die Roellchen senkrecht stellen (am besten in einen flachen Topf) und bis zum naechsten Tag (mindestens aber sechs Stunden) im Kuehlschrank gut durchziehen (beizen) lassen. Die gebeizte Forelle erst kurz vor dem Servieren aus dem Papier nehmen.

Das Fischfleisch in duennen Scheiben (wie Lachs) flach von der Haut schneiden. Dazu gibt's Senfsauce und Toast mit Butter.

Pro Portion ca. 24 g Eiweiss, 3 g Fett, 1 g Kohlenhydrate = 554 Joule (132 Kalorien)

Unser Tipp: Gebeizte Forelle ist mindestens so fein wie Lachs - fuer viele Leute sogar noch viel exklusiver, weil man sie so gut wie gar nicht fertig kaufen kann. Dabei kostet Forelle nur ein Drittel von dem, was man fuer Lachs bezahlt!

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Eingelegt, Fisch, Forelle, Gaeste |

# Fisch, Eingelegt, Gaeste

GAESTE/FISCH: GLASMEISTERHERING (GLASMAESTARSILL)

# GAESTE/FISCH: GLASMEISTERHERING (GLASMAESTARSILL)

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *3/4 l Essig*
- *250 g Zucker*
- *20 Matjesheringe ohne Kopf (bereits ausgenommen)*
- *375 g Zwiebeln (am besten rote)*
- *150 g Moehren*
- *30 g Frische Ingwerwurzel (ersatzweise Ingwerpulver)*
- *1/4 Stange Meerrettich*
- *3 TL Pimentkoerner*
- *4 EL Senfkoerner*
- *6 Lorbeerblaetter*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Aus Essig, 1/2 l Wasser und Zucker einen Sud kochen, der Zucker muss sich dabei voellig aufloesen. Den Sud abkuehlen lassen. Matjesheringe unter fliessendem Wasser gut abspuelen, quer in 2 cm dicke Stuecke schneiden (Graete bleibt drin!). Zwiebeln pellen, in Ringe schneiden (beim Pellen aufpassen, dass nicht zu viel rote Schale verloren geht). Moehren, Ingwerwurzel und Meerrettich schaelen, in Raedchen schneiden.

Alles im Wechsel in ein hohes, gut verschliessbares Gefaess fuellen, dabei Piment, Senfkoerner und Lorbeerblaetter mit einschichten, Marinade daruebergiessen (die Heringe sollen bedeckt sein), das Gefaess gut verschliessen und an einem kuehlen Platz (aber moeglichst nicht im Kuehlschrank, sonst werden die Heringe zu hart) 2 bis 3 Tage durchziehen lassen.

Pro Portion ca. 43 g Eiweiss, 60 g Fett, 4 g Kohlenhydrate = 3251 Joule (777 Kalorien)

Unser Tipp: Glasmaestarsill (auf deutsch "Glasmeisterhering" oder auch "Glasblaeserhering") passt nicht nur aufs Kalte Buffet, sondern ist, zusammen mit Bratkartoffeln oder Pellkartoffeln, auch ein herzhaftes Abendessen.

Sie sollten deshalb gleich reichlich davon bereiten - schliesslich haelt sich Glasmaestarsill, wenn er mit Marinade bedeckt ist und an einem kuehlen Platz aufgehoben wird, mindestens eine Woche lang.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Eingelegt, Fisch, Gaeste |

# Fisch, Eingelegt, Hering, Gaeste

GAESTE/FISCH: BRATHERINGE, SAUER EINGELEGT

GAESTE/FISCH: ROTWEIN-HERING

GAESTE/FISCH: SHERRY-HERING

GAESTE/FISCH: TOMATEN-DILL-HERING

# GAESTE/FISCH: BRATHERINGE, SAUER EINGELEGT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *12 Gruene Heringe (ca. 1250 g)*
- *Salz*
- *50 g Mehl zum Wenden; ca.*
- *75 g Oel zum Braten; ca.*

***FUER DEN SUD***

- *1/4 l Guter Weinessig*
- *2 Lorbeerblaetter*
- *Zucker nach Geschmack*
- *1 EL Senfkoerner*
- *375 g Zwiebeln*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Heringe ausnehmen (oder schon vom Fischhaendler ausnehmen lassen). Unter fliessendem Wasser gut saeubern, Flossen und Kopf abschneiden, den Fisch dann entlang der Mittelgraete mit dem Daumen auseinanderbrechen (der Daumen drueckt dabei das Fischfleisch von der Graete).

Die Mittelgraete entfernen, die beiden Fischfilets dabei aber nicht trennen, sie muessen zusammenhaengend bleiben. Die Heringe innen und aussen leicht salzen, dann in Mehl wenden, ueberschuessiges Mehl sorgfaeltig abklopfen, dann in heissem Oel von beiden Seiten goldbraun braten.

Kalt werden lassen. Aus Weinessig, 1/4 l Wasser, Lorbeerblaettern, Salz, Zucker und den Senfkoernern einen Sud bereiten, zum Kochen bringen und die in Ringe geschnittenen Zwiebeln einmal kraeftig darin aufkochen lassen. Den Sud mit den Zwiebeln erkalten lassen, dann ueber die kalten Bratheringe giessen.

Die Fische muessen vom Sud bedeckt sein. An einem kuehlen Ort oder im Kuehlschrank zugedeckt mindestens einen Tag lang durchziehen lassen, besser noch zwei Tage. Die Bratheringe halten sich mindestens eine Woche lang.

Pro Portion ca. 14 g Eiweiss, 18 g Fett, 7 g Kohlenhydrate = 1072 Joule (256 Kalorien)

Unser Tipp:

Wenn die sauer eingelegten Bratheringe aufs Buffet kommen, ist es wichtig, dass die Graeten entfernt sind, denn sonst lassen sich die Fische schlecht essen. Fuer den haeuslichen Abendbrottisch (zu Bratkartoffeln) koennen Sie die Bratheringe auch mit Graeten braten, das spart Arbeit bei der Zubereitung.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Eingelegt, Fisch, Gaeste, Hering |

# GAESTE/FISCH: ROTWEIN-HERING

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1/4 l Guter trockener Rotwein z. B. Burgunder*
- *1/4 l Weinessig*
- *250 g Zucker*
- *2 Lorbeerblaetter*
- *2 Nelken*
- *1 TL Schwarze Pfefferkoerner*
- *1 TL Senfkoerner*
- *375 g Zwiebeln*
- *12 Matjesfilets*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Rotwein, Weinessig, Zucker und die Gewuerze einmal kraeftig aufkochen, dann die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln zugeben und kurz darin aufkochen lassen, beiseite stellen und kalt werden lassen. Inzwischen Matjesfilets in mundgerechte Stuecke schneiden, Zwiebeln mit der Schaumkelle aus dem Sud nehmen. Matjesfilets und Zwiebeln abwechselnd in ein Glasgefaess schichten, mit dem Sud begiessen (die Matjesstuecke muessen vollkommen bedeckt sein) und zugedeckt mindestens zwei Tage durchziehen lassen.

Pro Portion ca. 14 g Eiweiss, 19 g Fett, 24 g Kohlenhydrate = 1459 Joule (349 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Eingelegt, Fisch, Gaeste, Hering |

# GAESTE/FISCH: SHERRY-HERING

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *375 ml Weinessig*
- *1/4 l Trockener Sherry*
- *300 g Zucker*
- *1 Stueckchen frischer Meerrettich (in duennen*
- *Scheiben)*
- *1 Stueckchen frischer Ingwer (in duennen Scheiben)*
- *6 Wacholderbeeren*
- *6 Pimentkoerner*
- *6 Schwarze Pfefferkoerner*
- *375 g Zwiebeln*
- *12 Matjesfilets*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Aus Weinessig, Sherry, Zucker, Meerrettich, Ingwer und den Gewuerzen einen Sud kochen, die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln zugeben, einmal aufkochen, zum Abkuehlen beiseite stellen. Matjesfilets in mundgerechte Stuecke schneiden, Zwiebeln mit einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen. Matjes und Zwiebeln abwechselnd in ein Glas schichten, mit dem Sud begiessen (die Heringe muessen vom Sud vollstaendig bedeckt sein!). Gut verschlossen mindestens 24 Stunden durchziehen lassen.

Pro Portion ca. 14 g Eiweiss, 19 g Fett, 29 g Kohlenhydrate = 1583 Joule (378 Kalorien)

Unser Tipp: Unsere eingelegten Heringshappen schmecken besonders gut, wenn sie ein paar Tage durchgezogen sind - und zwar an einem kuehlen Ort. Das Problem ist nur: der Kuehlschrank ist zu kalt, dort werden die Heringshappen hart, besser ist ein Keller oder eine kuehle Speisekammer.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Eingelegt, Fisch, Gaeste, Hering |

# GAESTE/FISCH: TOMATEN-DILL-HERING

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1/2 l Tomatensaft*
- *6 EL Sherry-Essig (ersatzweise Weinessig mit etwas*
- *Sherry abgeschmeckt)*
- *4 EL Weinessig*
- *150 g Zucker*
- *Knoblauchpulver; sparsam*
- *375 g Zwiebeln*
- *12 Matjesfilets*
- *5 Bd. Dill*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Tomatensaft mit Essig, Zucker und Knoblauchpulver aufkochen, dann die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln zugeben und kurz mitkochen lassen, zum Abkuehlen beiseite stellen. Matjesfilets in mundgerechte Stuecke schneiden, Dill hacken.

Zwiebeln mit der Schaumkelle aus dem Sud nehmen, Matjes, Zwiebeln, Dill abwechselnd in ein Glasgefaess schichten, mit dem Tomatensud begiessen (die Heringe muessen vom Sud vollstaendig bedeckt sein!). Gut verschlossen einige Stunden durchziehen lassen.

Will man den Tomatenhering ueber Nacht ziehen lassen, sollte man den Dill erst kurz vor dem Servieren zugeben, weil er an Aroma und Farbe verliert, wenn er zu lange der Saeure ausgesetzt ist. Ausserdem beeintraechtigt der frische Dill die Haltbarkeit der Matjeshappen.

Pro Portion ca. 14 g Eiweiss, 19 g Fett, 17 g Kohlenhydrate = 1292 Joule (309 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Eingelegt, Fisch, Gaeste, Hering |

# Fisch, Eingelegt, Matjes, Gaeste

GAESTE/FISCH: MATJES IN CURRY-MAYONNAISE

GAESTE/FISCH: MATJESHAPPEN IN DILL

# GAESTE/FISCH: MATJES IN CURRY-MAYONNAISE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *6 Matjesheringe (ersatzweise 12 Matjesfilets)*
- *500 g Mayonnaise (50 % Fett)*
- *1/4 l Suesse Sahne*
- *Scharfer Curry*
- *Salz*
- *Zucker*
- *4 Bananen*
- *450 g Dose Ananas; in Scheiben*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Matjesheringe filieren, in Stuecke schneiden. Mayonnaise mit suesser Sahne und 4 El Ananassaft (aus der Dose) verruehren. Kraeftig mit Curry, Salz und Zucker abschmecken. Bananen in Scheiben schneiden, Ananas abtropfen und vierteln. Abwechselnd mit den Matjesstuecken in ein Glas schichten. Die Curry-Rahm-Sauce daruebergiessen und alles gut verschlossen oder mit Folie abgedeckt im Kuehlschrank ueber Nacht durchziehen lassen.

Pro Portion ca. 15 g Eiweiss, 46 g Fett, 20 g Kohlenhydrate = 2307 Joule (549 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Eingelegt, Fisch, Gaeste, Matjes |

# GAESTE/FISCH: MATJESHAPPEN IN DILL

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *6 Salz- oder Matjesheringe*
- *500 g Zwiebeln*
- *6 Bd. Dill*
- *6 Pimentkoerner*
- *15 Weisse Pfefferkoerner*
- *4 Wacholderbeeren*
- *375 ml Weinessig*
- *200 g Weisser Kandiszucker*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Heringe filieren (Salzheringe muessen vorher ueber Nacht gewaessert werden). Heringsfilets in daumendicke Stuecke schneiden. Zwiebeln in Ringe schneiden. Dill waschen, trocknen und grob schneiden. Abwechselnd Heringsstuecke, Zwiebelringe, Dill und etwas von den Gewuerzen in ein Glas schichten. Weinessig daruebergiessen. Kandiszucker draufgeben. Glas gut verschliessen. Mehrere Tage an einem kuehlen Platz durchziehen lassen.

Pro Portion ca. 13 g Eiweiss, 18 g Fett, 20 g Kohlenhydrate = 348 Joule (83 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Eingelegt, Fisch, Gaeste, Matjes |

# Fisch, Eingelegt, Rollmops, Gaeste

GAESTE/FISCH: DREIERLEI ROLLMOEPSE

GAESTE/FISCH: ROLLMOPS MIT GEWUERZGURKEN UND DILL

GAESTE/FISCH: ROLLMOPS MIT PAPRIKA

GAESTE/FISCH: ROLLMOPS MIT ROTEN ZWIEBELN

# GAESTE/FISCH: DREIERLEI ROLLMOEPSE

*Für 1 Rezept*

***FUER DEN SUD***

- *1/4 l Sherry (trocken)*
- *1/4 l Weissweinessig*
- *1 EL Sherryessig*
- *3 EL Zucker*
- *3 TL Senfkoerner*
- *1 Lorbeerblatt*
- *Salz*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Alle Zutaten mit 3/8 l Wasser aufkochen, dann kalt werden lassen. In der Zwischenzeit nach den folgenden Rezepten die einzelnen Sorten Rollmoepse zubereiten.

Quelle:

Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Eingelegt, Fisch, Gaeste, Rollmops |

# GAESTE/FISCH: ROLLMOPS MIT GEWUERZGURKEN UND DILL

*Für 12 Rollmoepse*

***Zutaten***

- *1 Bd. Dill*
- *380 g Glas Gewuerzgurken*
- *6 Bismarckheringe; ohne Kopf und Graeten*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Dill hacken, Gurken stifteln. Beides auf die Innenseite der ausgebreiteten Heringe geben. Vom Kopf zum Schwanz hin aufrollen, mit zwei Zahnstochern fixieren. Heringe in der Mitte vom Fischruecken durchschneiden. Im Sud ca.2 Tage ziehen lassen.

Pro Rollmops ca. 10 g Eiweiss, 9 g Fett, 0 g Kohlenhydrate = 563 Joule (134 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Eingelegt, Fisch, Gaeste, Rollmops |

# GAESTE/FISCH: ROLLMOPS MIT PAPRIKA

*Für 12 Rollmoepse*

***Zutaten***

- *2 Rote und*
- *2 Gruene Paprikaschoten (insgesamt 750 g)*
- *6 Bismarckheringe; ohne Kopf und Graeten*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Paprikaschoten unter den Grill legen und so lange roesten, bis die Haut schrumpelig wird. Haut abziehen. Schoten in Streifen schneiden, auf die Heringe geben. Heringe vom Kopf zum Schwanz aufrollen, mit zwei Zahnstochern fixieren, in der Mitte vom Fischruecken durchschneiden.

Im Sud ca. 2 Tage ziehen lassen.

Pro Rollmops ca. 10 g Eiweiss, 9 g Fett, 2 g Kohlenhydrate = 610 Joule (145 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Eingelegt, Fisch, Gaeste, Rollmops |

# GAESTE/FISCH: ROLLMOPS MIT ROTEN ZWIEBELN

*Für 12 Rollmoepse*

***Zutaten***

- *250 g Rote Zwiebeln*
- *12 Lorbeerblaetter*
- *6 Bismarckheringe; ohne Kopf und Graeten*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Zwiebeln halbieren, in Streifen schneiden. Jeweils ein Lorbeerblatt auf eine Heringshaelfte legen, Zwiebeln draufgeben, Heringe vom Kopf zum Schwanz aufrollen. Mit zwei Zahnstochern fixieren. In der Mitte vom Fischruecken durchschneiden.

Im Sud ca. 2 Tage ziehen lassen.

Pro Portion ca. 10 g Eiweiss, 9 g Fett, 2 g Kohlenhydrate = 587 Joule (139 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Eingelegt, Fisch, Gaeste, Rollmops |

# Fisch, Gaeste

## GAESTE/FISCH: WOLGAPLATTE

# GAESTE/FISCH: WOLGAPLATTE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *500 g Stoerfleisch (geraeuchert)*
- *500 g Lachs (geraeuchert)*
- *500 g Echter Kaviar (ersatzweise*
- *Forellenkaviar, schwarz)*
- *500 g Forellenkaviar (gelb)*
- *500 g Ketakaviar*
- *400 g Creme fraiche*
- *1/4 l Suesse Sahne*
- *Meerrettich; frisch gerieben oder aus dem Glas,*
- *dann Vorsicht, auf keinen Fall "mit Mayonnaise"*
- *Salz*
- *Zucker*

***FUER DIE DILL-SAUCE***

- *6 EL Senf*
- *4 EL (-6) Zucker*
- *1 EL (-2) Weinessig*
- *6 EL Oel*
- *2 Bd. Dill*
- *Salz, Pfeffer*

***ZUM GARNIEREN***

- *Zitronenachtel*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Stoer und Lachs auf einer Platte anrichten. Ketakaviar mit Selters abspuelen (echten Kaviar und Forellenkaviar auf keinen Fall abspuelen). Alle Kaviarsorten gut gekuehlt servieren, am besten in Schuesseln, die in gestossenem Eis oder in Eiswuerfeln stehen. Sonst erst in letzter Sekunde aus dem Kuehlschrank auf das Buffet bringen. Creme fraiche gut gekuehlt in einer Sauciere oder einer kleinen Schuessel anrichten. Sahne schlagen, mit geriebenem Meerrettich nach Geschmack mild oder scharf wuerzen, mit einer Prise Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Ebenfalls in einer Sauciere oder Schuessel anrichten. Fuer die Dill-Sauce Senf, Zucker und Weinessig gut miteinander verruehren, das Oel unter staendigem Ruehren tropfenweise dazugeben (am besten geht das mit den Quirlen des Handruehrgeraets). Mit gehacktem Dill, Salz, frisch gemahlenem Pfeffer wuerzen. Auch die Dill-Sauce in einer Sauciere oder kleinen Schuessel anrichten.

Die Creme fraiche isst man zu Kaviar, die Dill-Sauce und die Meerrettich-Sahne passen sowohl zum Lachs wie zum Stoer.

Pro Portion ca. 47 g Eiweiss, 48 g Fett, 9 g Kohlenhydrate = 3059 Joule (731 Kalorien)

Unser Tipp: An Stelle von Stoer oder Raeucherlachs koennen Sie auf der Wolgaplatte auch Graved Lachs anrichten, das ist nach skandinavischem Rezept gebeizter Lachs. Er schmeckt besonders gut mit der Dill-Sauce.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fisch, Gaeste |

# Fisch, Krustentier, Gaeste

## GAESTE/FISCH: KRUSTENTIERE MIT DREI SAUCEN

# GAESTE/FISCH: KRUSTENTIERE MIT DREI SAUCEN

*Für 1 Rezept*

***PRO PERSON CIRCA***

- *250 g Krustentiere brutto, also mit der Schale gewogen*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Hummer, Langusten oder Krebse kaufen Sie am besten lebend und kochen sie selbst ab, Hummerkrabbenschwaenze kaufen Sie tiefgekuehlt und kochen sie selbst, Tiefseekrabben und Taschenkrebse gibt's im Fischgeschaeft normalerweise nur fertig gekocht. (Natuerlich gibt's auch Hummer, Hummerkrabbenschwaenze, Langusten und Krebse fertig gekocht im Geschaeft, aber selbst gekocht schmecken sie besser.) Lebende Krustentiere gibt man mit dem Kopf zuerst in einen grossen Topf mit viel sprudelnd kochendem Wasser.

Wichtig: das Wasser muss immer wieder sprudelnd kochen, ehe Sie weitere Tiere ins Wasser geben. Das Kochwasser ist lediglich mit Salz, eventuell noch mit Kuemmel gewuerzt (1/2 bis 1 gestrichener El Salz pro Liter, 1 Tl Kuemmel pro 3 Liter). Man rechnet fuer 500 g schwere Hummer 20 Minuten Garzeit, fuer 800 g schwere 25 Minuten, fuer 1 kg schwere 35 Minuten.

Krebse werden in 8 bis 10 Minuten gar,tiefgekuehlte Hummerkrabbenschwaenze (nur leicht antauen lassen, so dass sie sich voneinander loesen, dann noch gefroren ins Wasser geben) brauchen 5 bis 8 Minuten.

Dabei grundsaetzlich die Haelfte der Kochzeit sprudelnd kochen, die zweite Haelfte mehr ziehen lassen. Abtropfen und erkalten lassen, dann die Krustentiere auf einer Platte anrichten und mit Mayonnaisen- Saucen servieren.

250 g Krustentiere (brutto) haben ca. 19 g Eiweiss, 2 g Fett, 0 g Kohlenhydrate = 400 Joule (105 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fisch, Gaeste, Krustentier |

# Fisch, Muschel, Pilz, Gaeste

## GAESTE/FISCH: MUSCHEL-CHAMPIGNON-SALAT

# GAESTE/FISCH: MUSCHEL-CHAMPIGNON-SALAT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 kg Miesmuscheln*
- *2 Becher Muschelgewuerz*
- *2 Bd. Dill*

***FUER DIE MARINADE***

- *4 EL (-6) Weinessig*
- *Salz*
- *2 TL Senf*
- *Frisch gemahlener Pfeffer*
- *2 Zerdrueckte Knoblauchzehen*
- *Einige Spritzer Tabasco*
- *8 EL Oel*

***AUSSERDEM***

- *250 g Frische Champignons*
- *4 Zwiebeln*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Die Muscheln waschen, geoeffnete wegwerfen. Muschelgewuerz und die Stiele vom Dill (die Blaettchen aufbewahren) in wenig Wasser einmal aufkochen lassen, die Muscheln hineingeben und ziehen lassen, bis sie sich geoeffnet haben (in ca. 10 Minuten). Muscheln abgiessen, etwas abkuehlen lassen, dann das Muschelfleisch aus den Schalen nehmen (ungeoeffnete Muscheln wegwerfen). Aus den angegebenen Zutaten eine Marinade ruehren. Die Champignons putzen, waschen, blaettrig schneiden. Die Zwiebeln in Ringe schneiden. Beides mit den Muscheln in die Marinade geben. Den gehackten Dill ueberstreuen und den Salat mindestens 3 Stunden durchziehen lassen.

Pro Portion ca. 2 g Eiweiss, 8 g Fett, 2 g Kohlenhydrate = 392 Joule (93 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fisch, Gaeste, Muschel, Pilz |

# Fleisch, Gaeste

## GAESTE/PASTETE: LEBERWURST IM STEINTOPF

# GAESTE/PASTETE: LEBERWURST IM STEINTOPF

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *250 g Kalbfleisch (mager)*
- *Salz, Pfeffer*
- *Oel*
- *250 g Fetter Speck*
- *250 g Zwiebeln*
- *750 g Kalbs- oder Schweineleber; keine Rinderleber, weil*
- *sie sich verfaerbt*
- *Majoran, moeglichst frisch,*
- *sonst getrocknet (Menge nach Geschmack)*
- *125 ml Suesse Sahne*

***ERFASST *RK* AM 02.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Kalbfleisch mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer einreiben, in heissem Oel ringsum kraeftig anbraten, abkuehlen lassen. Inzwischen den Speck grob wuerfeln, durch den Fleischwolf geben.

Zwiebeln pellen und fein wuerfeln. Speck in einer Pfanne ausbraten, die Zwiebeln darin glasig anduensten, aber nicht braeunen. Das abgekuehlte Kalbfleisch in Streifen schneiden, Kalbfleisch und Leber (etwas Leber zurueckbehalten fuer grobe Leberwuerfel in der Wurst) durch den Fleischwolf geben.

Alle Zutaten miteinander vermischen. Mit Salz, Pfeffer und dem feingeschnittenen (falls getrocknet: zerbroeselten) Majoran herzhaft abschmecken. Auch die zurueckgelassene Leber in kleinen Wuerfelchen untermischen. Die suesse Sahne dazugeben, alles gut verruehren, in einen Steintopf (oder ein anderes feuerfestes Gefaess, z. B. Pastetenform, Auflaufform, verschiedene Alufoermchen) fuellen und mit Alufolie abdecken. Auf die Saftpfanne des Backofens setzen, Wasser in die Saftpfanne fuellen, im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) etwa eine Stunde garen.

Nach der halben Garzeit die Alufolie abnehmen.

Pro Portion ca. 17 g Eiweiss, 23 g Fett, 5 g Kohlenhydrate = 1287 Joule (307 Kalorien)

Unser Tipp: Die Leberwurst im Steintopf bereiten Sie am besten am Tag vor der Party zu. Im offenen Topf voellig erkalten lassen, dann mit Frischhaltefolie abdecken und im Kuehlschrank aufheben. Die Leberwurst haelt sich am kuehlen Ort mindestens 4 Tage lang frisch.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gaeste |

# Fleisch, Gans

## GAESTE/PASTETE: RILLETTES VON GAENSEFLEISCH

# GAESTE/PASTETE: RILLETTES VON GAENSEFLEISCH

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 Gans, ca. 3 kg (ca. 1250 g Fleisch netto)*
- *250 g Zwiebeln*
- *3 EL Schwarze Pfefferkoerner*
- *6 Lorbeerblaetter*
- *5 TL Thymian*
- *Lorbeerblaetter oder Wacholderbeeren*
- *Salz, Pfeffer; schwarz*

***ERFASST *RK* AM 02.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Gans vierteln. Mit den Innereien in 3 1/2 l Wasser zusammen mit Zwiebeln, 2 Tl Salz, Pfefferkoernern, Lorbeerblaettern und 3 Tl Thymian aufsetzen und ca. 5 Stunden leise kochen lassen. Die Gans haeuten, Fleisch von den Knochen loesen, das Brustfleisch in mundgerechte Stuecke schneiden. Das restliche Fleisch mit zwei Gabeln gut zerfasern, kraeftig mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und 2 Tl Thymian abschmecken. Zusammen mit dem Brustfleisch in Tonformen druecken. Die Gaensebruehe kalt werden lassen, das erstarrte Fett abheben, wieder schmelzen lassen, ueber die Rillettes giessen. Mit Lorbeerblaettern oder Wacholderbeeren garnieren, mit Klarsichtfolie abdecken. Im Kuehlschrank eine Woche haltbar.

Pro Portion ca. 17 g Eiweiss, 33 g Fett, 0 g Kohlenhydrate = 1615 Joule (386 Kalorien)

Unser Tipp: Uebriggebliebene Rillettes in eine saubere Schuessel fuellen, erneut mit Fett begiessen und im Kuehlschrank aufheben. Schmeckt sehr gut zu Bratkartoffeln oder auch als Brotaufstrich auf derbem Bauern- oder Vollkornbrot.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gans |

# Fleisch, Hack, Gaeste

## GAESTE/PASTETE: HACKBRATEN VOM BLECH

# GAESTE/PASTETE: HACKBRATEN VOM BLECH

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *500 g Schweinemett*
- *1 1/2 kg Gemischtes Hackfleisch*
- *3 Bd. Frisches Basilikum ersatzweise 2 El*
- *getrocknetes Basilikum*
- *2 Bd. Petersilie*
- *500 g Zwiebeln*
- *6 klein. Eier (oder 5 groessere)*
- *4 Altbackene Broetchen*
- *3 Knoblauchzehen*
- *Salz, Pfeffer, Muskatnuss*
- *Oel fuers Blech*

***ZUM GARNIEREN***

- *Frische Gurke*

***ERFASST *RK* AM 02.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Aus Schweinemett, gemischtem Hackfleisch, dem gehackten Basilikum (falls man getrocknete Kraeuter verwendet, werden sie zerrieben), gehackter Petersilie, fein gewuerfelten Zwiebeln, Eiern, eingeweichten und dann leicht ausgedrueckten Broetchen, durchgepresstem Knoblauch einen Fleischteig zubereiten. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Muskatnuss herzhaft wuerzen. Den Fleischteig sehr gut durcharbeiten, dann auf ein mit Oel bestrichenes Blech (unsere Menge reicht fuer die Saftpfanne des Backofens) streichen, mit nassen Haenden die Oberflaeche schoen glaetten, dann das Blech in den auf 225 Grad (Gas Stufe 4) vorgeheizten Backofen schieben und 15 Minuten backen lassen. Dann noch weitere 10 Minuten grillen, bis die Oberflaeche schoen gebraeunt ist.

Falls man keinen Grill hat: Backofen auf 250 Grad (Gas Stufe 5 bis 6) hochschalten und den Hackbraten fuer zehn Minuten auf die oberste Einschubleiste schieben. Hackbraten aus dem Ofen nehmen, erkalten lassen, dann in kleine Quadrate, Rhomben oder Rechtecke schneiden.

Mit Folie abdecken, kuehl stellen (haelt sich am kuehlen Ort auch ueber Nacht), kurz vor dem Servieren mit gestiftelter roher Gurke verzieren. Auf dem Blech servieren. Wenn's huebscher aussehen soll, das Blech zum Servieren mit Alufolie umwickeln.

Pro Portion ca. 34 g Eiweiss, 45 g Fett, 13 g Kohlenhydrate = 2687 Joule (642 Kalorien)

Unser Tipp:

Zum Hackbraten passt Senf, deshalb sollten Sie verschiedene Senfsorten dazu servieren: von extrascharfem Dijon-Senf bis zu suessem Bayerischem Senf.

Unser Tipp: Wer weniger Gaeste hat, kann die Menge des Hackfleischteigs reduzieren und ihn in Springformen backen, evtl. mehrere nacheinander. Entscheidend ist, dass der Teig flach ausgestrichen sein muss.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gaeste, Hack |

# Fleisch, Hack, Gaeste, Frankreich

GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, FRANZOESISCH

# GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, FRANZOESISCH

*Für 36 Baellchen*

***Zutaten***

- *250 g Mett*
- *250 g Gemischtes Hack*
- *1 Scheib. Roggentoast*
- *1 Ei*
- *25 g Cashewkerne*
- *70 g Roquefort*
- *Salz, Pfeffer*
- *Fett zum Ausbacken*
- *Cornichons zum Garnieren*

***ERFASST *RK* AM 02.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Aus Mett, Hack, eingeweichtem und gut ausgedruecktem Roggentoast und dem Ei einen Fleischteig bereiten, mit grob gehackten Cashewnuessen, Roquefort, Pfeffer und etwas Salz herzhaft wuerzen. 36 Baellchen formen und portionsweise in heissem Pflanzenfett schwimmend ausbacken, abkuehlen lassen, Cornichons als Garnierung mit Holzspiesschen aufstecken.

Pro Baellchen ca. 3 g Eiweiss, 5 g Fett, 1 g Kohlenhydrate = 266 Joule (64 Kalorien)

Unser Tipp:

Die Hackbaellchen koennen Sie auch auf dem gefetteten Backblech im Backofen (Elektro 200 Grad, Gas Stufe 3) so lange backen, bis sie braun und knusprig sind, statt sie in der Friteuse auszubacken.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Frankreich, Gaeste, Hack |

# Fleisch, Hack, Indien

## GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, INDISCH

# GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, INDISCH

*Für 36 Baellchen*

***Zutaten***

- *250 g Mett*
- *250 g Gemischtes Hack*
- *1 Scheib. Toast*
- *1 Ei*
- *2 TL Mangochutney*
- *Etwas Zitronensaft*
- *Salz, Pfeffer*
- *Ingwerpulver; nach Geschmack*
- *Curry; nach Geschmack*
- *Fett zum Ausbacken*
- *Ananas zum Garnieren*

***ERFASST *RK* AM 02.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Aus Mett, Hack, dem eingeweichten und gut ausgedrueckten Toast und dem Ei einen Fleischteig bereiten, mit dem Mangochutney (Mangostuecke dabei zerdruecken oder kleinschneiden), mit Zitronensaft, Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Ingwerpulver und Curry herzhaft wuerzen, 36 Baellchen formen, in heissem Pflanzenfett schwimmend ausbacken, mit Ananasstueckchen garnieren.

Pro Baellchen ca. 3 g Eiweiss, 4 g Fett, 1 g Kohlenhydrate = 220 Joule (52 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| Stichworte | Fleisch, Hack, Indien |
|---|---|

# Fleisch, Hack, Italien

GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, ITALIENISCH

# GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, ITALIENISCH

*Für 36 Baellchen*

***Zutaten***

- *500 g Rindfleisch; aus der Schulter*
- *100 g Durchwachsener Speck*
- *1/2 Zwiebel*
- *1 Knoblauchzehe*
- *75 g Gekochter Reis*
- *1 Bd. Petersilie*
- *1 Ei*
- *Salz, Pfeffer*
- *1 TL Geriebener Parmesan*
- *4 EL Oel oder Fett zum Ausbacken*

***ERFASST *RK* AM 02.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Das gewuerfelte Fleisch mit Speck, Zwiebel, Knoblauch, Reis und Petersilie durch den Wolf drehen. Mit Ei, 1/8 l Wasser, Gewuerzen und Kaese zu einem Teig verarbeiten.

36 Baellchen daraus formen, in der Friteuse oder in der Pfanne in heissem Oel knusprig braten.

Pro Baellchen ca. 3 g Eiweiss, 4 g Fett, 1 g Kohlenhydrate = 220 Joule (52 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Hack, Italien |

# Fleisch, Hack, Jugoslawien

GAESTE/PASTETE: CEVAPCICI

# GAESTE/PASTETE: CEVAPCICI

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 Zerdrueckte Knoblauchzehen*
- *750 g Schweinemett*
- *750 g Beefsteakhack*
- *2 Zwiebeln; fein gewuerfelt*
- *Salz, Pfeffer; schwarz*

***ERFASST *RK* AM 02.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Die zerdrueckten Knoblauchzehen eine Stunde in wenig Wasser ziehen lassen. Dann die Knoblauchzehen herausnehmen und das Wasser zum Hackfleisch giessen. Das Fleisch mit Zwiebeln und Salz wuerzen. Nach und nach viel schwarzen Pfeffer ueber das Hack mahlen. Auch wenn Sie meinen, das Hack sei schon scharf genug, nochmals Pfeffer hinzugeben! Alles 15 bis 20 Minuten gut durchkneten. Zum Schluss die durchgearbeitete Masse nochmals mit Pfeffer bestreuen und 2 Stunden ziehen lassen.

Dann aus dem Teig fingerlange, gleichmaessig dicke Rollen formen (die angegebene Menge ergibt ca. 24 Stueck). Die Rollen unter den Grill schieben - von jeder Seite etwa 3 bis 4 Minuten grillen.

Cevapcici koennen warm oder kalt gegessen werden, auf jeden Fall sollte man einen frischen Salat dazu servieren.

Pro Portion ca. 23 g Eiweiss, 22 g Fett, 1 g Kohlenhydrate = 1306 Joule (310 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Hack, Jugoslawien |

# Fleisch, Hack, Kaese

## GAESTE/PASTETE: BULETTEN MIT KAESE UND TRAUBEN

# GAESTE/PASTETE: BULETTEN MIT KAESE UND TRAUBEN

*Für 18 Buletten*

***Zutaten***

- *750 g Mett*
- *750 g Gemischtes Hack*
- *4 Eier*
- *1 (-2) Zwiebeln*
- *1 groß. Broetchen; oder 2 kleine*
- *Salz, Pfeffer*
- *150 g Blaue Trauben*
- *150 Gruene Trauben*
- *150 g Butterkaese*

***FUER DIE GARNIERUNG***

- *300 g Blaue Trauben*
- *300 g Gruene Trauben*

***ERFASST *RK* AM 02.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Aus Mett, Hack, Eiern, den gepeilten und feingehackten Zwiebeln und den eingeweichten und ausgedrueckten Broetchen einen Hackteig bereiten. Mit Salz und Pfeffer wuerzen. Die Trauben halbieren und entkernen. Den Kaese in kleine Wuerfel schneiden. Trauben und Kaese mit der Hackfleischmasse mischen und 18 gleich grosse Buletten daraus formen. Buletten auf die Saftpfanne des Backofens legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 bis 225 Grad (Gas 3 bis 4) auf der mittleren Einschubleiste 20 bis 25 Minuten garen. Herausnehmen, erkalten lassen. Abgedeckt am kuehlen Ort bis kurz vor Beginn der Party aufbewahren. Mit Trauben garnieren.

Pro Bulette ca. 18 g Eiweiss, 18 g Fett, 12 g Kohlenhydrate = 1238 Joule (295 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

Stichworte Fleisch, Hack, Kaese

# Fleisch, Hack, Tuerkei

## GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, TUERKISCH

# GAESTE/PASTETE: HACKBAELLCHEN, TUERKISCH

*Für 36 Ballchen*

***Zutaten***

- *500 g Gemischtes Hack*
- *3 Scheib. Weissbrot; ohne Rinde*
- *4 EL Milch*
- *1 Ei*
- *1 EL Olivenoel*
- *1 EL Essig*
- *1 Bd. Petersilie*
- *1 TL Getrocknete Pfefferminzblaetter (zerstossen)*
- *1 TL Oregano*
- *1 TL Getrockneter Rosmarin*
- *1 Chilischote (zerstossen)*
- *4 Knoblauchzehen*
- *Salz*
- *250 g Zwiebeln*
- *Olivenoel zum Braten*

***ERFASST *RK* AM 02.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Hack, das in Milch eingeweichte, ausgedrueckte Weissbrot, Ei, Oel, Essig und die Gewuerze in einer Schuessel zusammenkneten. Zwiebeln fein hacken und mit der Hackmasse vermischen. Abschmecken und herzhaft wuerzen. So lange kneten, bis der Teig geschmeidig ist, unter Umstaenden 1 El Wasser zufuegen. In den Kuehlschrank stellen und ca. 1 Stunde durchziehen lassen.

Noch einmal abschmecken. Mit einem Essloeffel kleine Baellchen formen und in sehr viel heissem Olivenoel fast schwimmend braun braten.

Pro Baellchen ca. 3 g Eiweiss, 4,5 g Fett, 1,5 g Kohlenhydrate = 265 Joule (63 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Hack, Tuerkei |

# Fleisch, Kalb

## GAESTE/PASTETE: KALTE GEFUELLTE KALBSBRUST

# GAESTE/PASTETE: KALTE GEFUELLTE KALBSBRUST

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 1/2 kg Kalbsbrust; moeglichst mager*
- *Salz, Pfeffer*
- *Thymian*
- *250 g Champignons*
- *2 Zwiebeln*
- *20 g Margarine*
- *375 g Gemischtes Hackfleisch*
- *2 Eier*
- *2 Paprikaschoten; rot und gruen*
- *2 TL Senf*
- *Rosmarinpulver*
- *3 EL Semmelbroesel*
- *30 g Pflanzenfett*

***ERFASST *RK* AM 02.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

In die magere Kalbsbrust vom Schlachter eine Tasche schneiden lassen. Innen und aussen mit Salz, Pfeffer und Thymian wuerzen. Die geputzten Champignons blaettrig schneiden, mit den feingewuerfelten Zwiebeln in Margarine gar duensten, abkuehlen lassen. Aus Hackfleisch, Eiern, gewuerfelten Paprikaschoten, Senf und Rosmarinpulver einen Teig kneten, die Champignon-Zwiebel-Masse und die Semmelbroesel untermischen, in die Tasche der Kalbsbrust fuellen, zunaehen oder zustecken.

Die Kalbsbrust in die Saftpfanne des Backofens legen, mit sehr heissem Pflanzenfett uebergiessen und im vorgeheizten Backofen bei 200 - 225 Grad (Gasherd: 3 - 4) etwa 2 1/2 Stunden garen, dabei immer wieder etwas Wasser angiessen.

Die fertig gebratene Kalbsbrust abkuehlen lassen, Knochen ausloesen. Fleisch erst kurz vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

Pro Portion ca. 47 g Eiweiss, 25 g Fett, 4 g Kohlenhydrate = 1974 Joule (470 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Kalb |

# Fleisch, Kalb, Gaeste

GAESTE/FLEISCH: KALBSMEDAILLONS

# GAESTE/FLEISCH: KALBSMEDAILLONS

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *12 Kalbsmedaillons (a 40 g)*
- *Salz und Pfeffer*
- *Oel zum Braten*
- *Wachteleier zum Garnieren*
- *Radieschen zum Garnieren*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Kalbsmedaillons mit duennem Bindfaden (oder duennem Fleischfaden vom Schlachter) rund binden, mit Salz und Pfeffer wuerzen, in heissem Oel je Seite 1 1/2 bis 2 Minuten braten, zum Abkuehlen auf einen Rost legen, nach dem Abkuehlen Bindfaden entfernen, Rost auf ein Blech setzen. Medaillons mit Scheiben von Wachteleiern und Radieschen garnieren, mit Weingelee begiessen (siehe Rezept Weingelee), dabei das herunterfliessende Gelee jeweils vom Blech nehmen und wieder dazugeben, Vorgang wiederholen.

Wenn das Gelee fest ist, die Medaillons auf Platten anrichten und bis zum Servieren kuehl stellen.

: Pro Portion ca. 8 g Eiweiss, 2 g Fett, 0 g Kohlenhydrate = 230 : Joule (55 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gaeste, Kalb |

# Fleisch, Kalb, Kalt, Thunfisch, Estragon

GAESTE/FLEISCH: KALBFLEISCH MIT ESTRAGONSAUCE

# GAESTE/FLEISCH: KALBFLEISCH MIT ESTRAGONSAUCE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *4 Dos. Thunfisch (a 150 g)*
- *8 EL Zitronensaft*
- *6 Eier (hartgekocht)*
- *2 Dos. Sardellenfilets*
- *8 EL Olivenoel*
- *8 EL Mayonnaise (50 %)*
- *2 Bd. Frischer Estragon*
- *Salz, Pfeffer*
- *750 g Kalbsbratenaufschnitt*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Thunfisch abtropfen lassen, etwas zum Garnieren beiseite stellen. Fisch mit einer Gabel zerdruecken, mit Zitronensaft verruehren. Eier pellen (ein Ei zur Garnitur zurueckklassen), restliche Eier durch ein Sieb streichen. Sardellenfilets fein hacken. Alles miteinander mischen. Mit dem Schneidstab vom Handruehrgeraet Oel und Mayonnaise unterruehren. So lange weiterruehren, bis eine cremige Masse entsteht.

Dann gehackten Estragon zugeben (einige Blaettchen fuer die Garnitur aufheben). Sauce gut durchziehen lassen. Anschliessend mit Pfeffer (evtl. auch mit Salz) abschmecken. Den Aufschnitt anrichten, mit den zurueckgelassenen Zutaten garnieren. Die Sauce getrennt servieren.

: Pro Portion ca. 30 g Eiweiss, 29 g Fett, 1 g Kohlenhydrat = 1708 : Joule (408 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Estragon, Fleisch, Kalb, Kalt, Thunfisch |

# Fleisch, Rind, Gaeste

GAESTE/FLEISCH: GEKRAEUTERTES ROASTBEEF

GAESTE/FLEISCH: RINDERMEDAILLONS

GAESTE/FLEISCH: ROASTBEEF IN DER SALZKRUSTE

GAESTE/FLEISCH: ROASTBEEF MIT GRUENEM PFEFFER

GAESTE/FLEISCH: TAFELSPITZ IN KRAEUTERMARINADE

GAESTE/FLEISCH: TAFELSPITZ KALT MIT DREI SAUCEN

# GAESTE/FLEISCH: GEKRAEUTERTES ROASTBEEF

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 kg Roastbeef mit Fettrand*
- *2 (-4) Knoblauchzehen*
- *Salz und Pfeffer*
- *4 Bd. Petersilie*
- *2 Sellerieblaetter*
- *2 TL Basilikum, getrocknet (oder*
- *die entsprechende Menge frisch)*
- *2 TL Majoran; getrocknet (oder die entsprechende Menge*
- *frisch)*
- *2 TL Thymian; getrocknet (oder die entsprechende Menge*
- *frisch)*
- *12 EL Oel*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Den Fettrand des Roastbeefs gitterfoermig einschneiden. Knoblauchzehen mit Salz im Moerser zerstampfen oder mit der flachen Messerklinge zerdruecken oder durch die Presse druecken. Senf, die Kraeuter (gehackt, falls sie frisch sind) und den Pfeffer zugeben und alles mit dem Oel zu einer Paste verarbeiten. Diese Paste mit dem Messer in die eingeritzte Oberseite des Roastbeefs und auch auf die Seiten streichen. Das Fleisch in die geoelte Fettpfanne des Backofens legen. Das Roastbeef im vorgeheizten Ofen (Elektroherd 250 Grad, Gasherd Stufe 5 - 6) etwa 35 - 38 Minuten braten.

Flache Stuecke brauchen zwei Minuten weniger, besonders hohe zwei Minuten mehr, bis sie innen rosa und aussen braun sind. (Wer das Roastbeef nicht als kalten Aufschnitt, sondern warm servieren moechte, z. B. zu Bratkartoffeln, der muss es nach dem Garen noch mindestens 15 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhenlassen, damit es beim Aufschneiden keinen Saft verliert.

Wer das Roastbeef als Aufschnitt servieren moechte, nimmt es nach dem Garen aus dem Ofen, laesst es auf dem Rost gut abkuehlen, mindestens eine Stunde, besser aber zwei bis drei Stunden, und kann es dann aufschneiden.)

: Pro Portion ca. 28 g Eiweiss, 44 g Fett, 0 g Kohlenhydrate = 2250

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gaeste, Rind |

# GAESTE/FLEISCH: RINDERMEDAILLONS

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *500 g Rinderfilet im Stueck (aus der Mitte geschnitten)*
- *Salz und Pfeffer*
- *Oel zum Braten*
- *Blaue Weintrauben*
- *Petersilie*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Filet einmal der Laenge nach teilen, dann aus jeder Haelfte sechs Medaillons schneiden. Die Medaillons mit duennem Bindfaden rund binden, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer wuerzen, in heissem Oel von jeder Seite 1 1/2 bis 2 Minuten braten. Auf einen Bratrost setzen, kalt werden lassen, Bindfaden entfernen, Bratrost mit den Medaillons auf ein Blech setzen, garnieren.

Mit Weingelee begiessen (weiter siehe Rezept Kalbsmedaillons).

: Pro Portion ca. 8 g Eiweiss, 3 g Fett, 0 g Kohlenhydrate = 248 : Joule (59 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gaeste, Rind |

# GAESTE/FLEISCH: ROASTBEEF IN DER SALZKRUSTE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *3 kg Roastbeef, sehr gut abgehangen*
- *4 Rosmarinzweige*
- *Rosmarinnadeln*
- *1 TL Thymian*
- *2 Knoblauchzehen*
- *2 EL Oel*
- *2 kg Einfaches Salz*
- *6 Eiweiss*
- *40 g Mehl*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Roastbeef vom Knochen loesen, Knochen mit Rosmarinzweigen belegen, dann das Fleisch wieder auf den Knochen legen, mit Rosmarinnadeln, Thymian, dem durchgepressten Knoblauch und dem Oel einreiben, in Alufolie wickeln, ueber Nacht im Kuehlschrank durchziehen lassen. E- Herd auf 250 Grad vorheizen (Gas 5 - 6).

Fleisch aus der Folie nehmen. Salz mit Eiweiss und dem Mehl gut verkneten, das Fleisch ringsum darin voellig einhuellen und andruecken, in den Ofen schieben, mittlere Einschubleiste 55-60 Minuten garen lassen, aus dem Ofen nehmen. 15 Minuten stehen lassen, dann aus der Kruste schlagen und in Scheiben geschnitten servieren (oder jeder schneidet sich sein Stueck selbst ab).

: Pro Portion ca. 48 g Eiweiss, 24 g Fett, 0g Kohlenhydrate = 1818 : Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gaeste, Rind |

# GAESTE/FLEISCH: ROASTBEEF MIT GRUENEM PFEFFER

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 kg Roastbeef mit Fettrand*
- *2 Knoblauchzehen*
- *Salz*
- *3 EL (-4) Gruener Pfeffer; (gefriergetrocknet oder*
- *aus der Dose)*
- *2 EL Oel*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Den Fettrand des Roastbeefs gitterfoermig einschneiden. Knoblauchzehen mit Salz und den abgetropften gruenen Pfefferkoernern im Moerser zerstampfen (gefriergetrockneter gruener Pfeffer wird vor Gebrauch etwa 10 Minuten in wenig Wasser eingeweicht), Oel zufuegen, die Paste auf das Roastbeef streichen, ca. 35 - 38 Minuten im vorgeheizten Backofen (Elektro 250 Grad, Gas Stufe 5-6) braten.

Weiterbehandlung siehe Rezept "Gekraeutertes Roastbeef".

Unser Tipp:

Das Roastbeef am Vormittag der Party braten, auf dem Gitterrost auskuehlen lassen, in Alufolie einschlagen. Erst unmittelbar vor dem Servieren aufschneiden.

: Pro Portion ca. 27 g Eiweiss, 34 g Fett, 0 g Kohlenhydrate = 1849

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| Stichworte | Fleisch, Gaeste, Rind |
|---|---|

# GAESTE/FLEISCH: TAFELSPITZ IN KRAEUTERMARINADE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 kg Tafelspitz (mild gepoekelt)*
- *3 Zwiebeln*
- *1 EL Pfefferkoerner (schwarz)*
- *1 EL Basilikum*
- *2 Bd. Schnittlauch*
- *2 Bd. Petersilie*
- *Etwas Estragon*
- *Etwas Majoran*
- *Etwas Salbei alle Kraeuter, wenn*
- *moeglich, frisch, sonst getrocknet*
- *6 TL (-8) Weinessig*
- *2 TL (-3) Worcestershiresauce*
- *Schwarzer Pfeffer*
- *125 ml Bruehe*
- *6 EL (-8) Oel*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Tafelspitz mit den Zwiebeln und dem Pfeffer und ca. 2 l Wasser aufsetzen und etwa 1 1/2 Stunden leise kochen lassen. Fleisch in der Bruehe erkalten lassen. Dann die Bruehe entfetten, Kraeuter fein hacken (wenn getrocknete Kraeuter, dann diese im Moerser zerreiben), mit Essig, Worcestershiresauce, schwarzem Pfeffer aus der Muehle und 1/4 l Fluessigkeit (Bruehe, wenn nicht zu salzig, und Wasser zu gleichen Teilen) und dem Oel verruehren, das Fleisch in Scheiben schneiden, mit der Kraeutermarinade begiessen, abgedeckt gut durchziehen lassen. Das Fleisch in der Marinade servieren.

: Pro Portion ca. 23 g Eiweiss, 31 g Fett, 1 g Kohlenhydrate = 1691 : Joule (404 Kalorien).

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gaeste, Rind |

# GAESTE/FLEISCH: TAFELSPITZ KALT MIT DREI SAUCEN

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 kg Tafelspitz*
- *4 Mohrrueben*
- *1/2 Sellerieknolle*
- *2 Petersilienwurzeln*
- *2 Stangen Porree*
- *Fleischbruehe (Rindersuppenpaste)*
- *Kraeuterstrauss in Mull (Bouquet garni)*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Fleisch waschen und mit dem geputzten Gemuese in kochende Bruehe geben (Fleisch muss bedeckt sein). Aufkochen. Fleisch umdrehen, bei kleiner Flamme 2 bis 2 1/2 Stunden kochen lassen. In der letzten Dreiviertelstunde das Bouquet garni mitkochen. Fleisch in der Bruehe erkalten lassen, dann herausnehmen, abtropfen, in Scheiben schneiden. Dazu gibt's Apfelkren, Meerrettichsahne und Schnittlauchsauce (Extra Rezept ).

: Pro Portion (ohne Saucen) ca. 24 g Eiweiss, 24 g Fett, 4 g

Unser Tipp:

: Sparen Sie nicht mit Geld und auch nicht mit guten Worten, wenn Sie den Tafelspitz kaufen. Es muss bei einem Schlachter Ihres Vertrauens sein, und Sie muessen das Fleisch rechtzeitig vorher bestellen. Und Sie muessen ausdruecklich sagen (das ist wirklich sehr wichtig!), dass es ein ganz milde gepoekelter Tafel-spitz sein soll (sonst ist das Fleisch zu salzig).

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gaeste, Rind |

# Fleisch, Rind, Zitrone, Gaeste

GAESTE/FLEISCH: FLEISCH IN ZITRONENSAUCE

# GAESTE/FLEISCH: FLEISCH IN ZITRONENSAUCE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *8 EL Essig*
- *2 EL Zitronensaft*
- *Salz*
- *Getrockneter gruener Pfeffer (frisch gemahlen,*
- *ersatzweise schwarzer Pfeffer)*
- *2 Bd. Petersilie*
- *1 Handvoll Kerbel*
- *2 Bd. Zitronenmelisse*
- *1/4 l Oel*
- *750 g Kalbsteak*
- *750 g Rinderfilet*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Aus Essig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, den gewaschenen, gut abgetropften und feingehackten Kraeutern und zuletzt 12 El Oel eine Sauce zubereiten. Das Fleisch quer zur Faser in duenne Scheiben schneiden. Oel in einer Pfanne erhitzen und die Fleischscheiben darin portionsweise bei starker Hitze rasch anbraten. Mit dem Bratensaft in die Sauce geben und darin erkalten und gut durchziehen lassen. Kalt in der Sauce servieren.

: Pro Portion ca. 25 g Eiweiss, 25 g Fett, 0 g Kohlenhydrate = 1411 : Joule (337 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gaeste, Rind, Zitrone |

# Fleisch, Schwein

GAESTE/PASTETE: PASTETE MIT PISTAZIEN

# GAESTE/PASTETE: PASTETE MIT PISTAZIEN

*Für 1 Rezept*

***Zutaten***

- *10 g Pflanzenfett*
- *375 g Mageres Schweinefleisch; (Keule) im Stueck*
- *Paprikapulver*
- *375 g Schweinekamm*
- *100 g Fetter Speck*
- *250 g Schweinehack*
- *1 Zwiebel (50 g)*
- *1/2 Bd. Petersilie*
- *75 g Pistazien*
- *150 g Poekelzunge*
- *125 g Frische Champignons*
- *2 klein. Eier*
- *125 ml Madeira*
- *125 ml Suesse Sahne*
- *Salz, Pfeffer; weiss*
- *Salbei*
- *Thymian*
- *150 g Sehr duenn geschnittene Speckscheiben*

***ERFASST *RK* AM 02.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Pflanzenfett stark erhitzen. Schweinefleisch salzen und mit Paprikapulver einreiben. Etwa 10 bis 12 Minuten anbraten. Dann abkuehlen lassen. Jetzt den rohen Schweinekamm, das angebratene Schweinefleisch, den fetten Speck einmal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs oder zweimal durch die grobe Scheibe drehen. Mit Schweinehack mischen. Zwiebel fein wuerfeln. Petersilie und Pistazien hacken. Poekelzunge wuerfeln. Champignons blaettrig schneiden. Alle bisher vorbereiteten Zutaten mit Eiern, Madeira und suesser Sahne vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Salbei und Thymian pikant wuerzen.

Eine Rehrueckenform oder Kastenform (ca. 25 cm lang) mit duennen Speckscheiben auslegen, und zwar so, dass die Speckscheiben ueber den Rand haengen. Teig hineinfuellen und die ueberhaengenden Speckscheiben ueber dem Teig wieder zusammenklappen. Die gefuellte Form mit Alufolie abdecken. Die Fettpfanne des Backofens mit Wasser fuellen. Pastetenform hineinstellen. Bei 200 Grad (Gas Stufe 3) 1 1/ 2 Stunden garen. Die Pastete aus dem Ofen nehmen und das fluessige Fett abgiessen.

Pastete beschweren und einen Tag kuehl stellen. Die Pastete erst kurz vor dem Servieren stuerzen.

Pro Portion ca. 16 g Eiweiss, 50 g Fett, 3 g Kohlenhydrate = 2361 Joule (564 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Schwein |

# Fleisch, Schwein, Gaeste

GAESTE/FLEISCH: GEFUELLTE SCHWEINERIPPE

GAESTE/FLEISCH: RULLEPOELSE

GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEBAUCH, PIKANT GEFUELLT

GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEMEDAILLONS

GAESTE/FLEISCH: SPARERIBS MIT HONIG UND ROSMARIN

GAESTE/PASTETE: RILLETTES VON SCHWEINEFLEISCH

# GAESTE/FLEISCH: GEFUELLTE SCHWEINERIPPE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 kg Schweinerippe; magere dicke Rippe*
- *Salz*
- *Knoblauchpulver*
- *Majoran*
- *1 kg Backobst; Aepfel, Birnen, Aprikosen, Pflaumen o.*
- *Stein*
- *1 1/2 l Wasser*
- *75 g Zucker*
- *1 Stueck Zitronenschale*
- *30 g Pflanzenfett*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

In die Schweinerippe vom Schlachter parallel zu den Rippen eine Tasche schneiden lassen. Innen und aussen mit Salz, Knoblauchpulver und Majoran kraeftig einreiben. Backobst mit Wasser, Zucker und Zitronenschale in ca. 20 Minuten weichkochen. Abgiessen, abkuehlen lassen und in die Tasche der Schweinerippe fuellen, zustecken. Restliches Backobst in die Saftpfanne des Backofens legen, die Rippe darauflegen und mit rauchend heissem Pflanzenfett uebergiessen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200-225 Grad (Gasherd: 3-4) 1 1/2 Stunden braten. Wenn noetig, etwas Wasser in die Bratenpfanne giessen und die Schweinerippe immer wieder mit dem Bratensaft beschoepfen. Aus dem noch heissen Fleisch vorsichtig die Rippenknochen ausloesen, den Braten erkalten lassen und in Scheiben schneiden.

: Pro Portion ca. 28 g Eiweiss, 37 g Fett, 63 g Kohlenhydrate = 2985 : Joule (738 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gaeste, Schwein |

# GAESTE/FLEISCH: RULLEPOELSE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 kg Schweinebauch (im Stueck, so mager wie moeglich)*
- *2 TL Salz*
- *2 TL Nelkenpulver*
- *8 EL Gehackte Kraeuter, z. B. Salbei, Basilikum,*
- *Schnittlauch, Petersilie, Zitronenmelisse,*
- *Estragon, Thymian, Rosmarin (moeglichst*
- *verschiedene Sorten, moeglichst frisch)*
- *Weisser Pfeffer aus der Muehle*
- *2 Zwiebeln; sehr fein gewuerfelt*

***FUER DIE SALZLAKE***

- *3 EL Zucker*
- *150 g Salz*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Vom Schweinebauch brauchen wir eigentlich den sogenannten "Schlag", der hier aber (im Gegensatz zu Daenemark) nicht zu kaufen ist - bei uns wandert er in die Wurst. Lassen Sie sich deshalb moeglichst schon beim Schlachter von 2 kg Schweinebauch die obere Haelfte mitsamt den Rippen abschneiden.

Die Rippen werden fuer dieses Rezept nicht benoetigt, man kann sie in Portionsstuecke teilen, mit Salz und Pfeffer und Kraeutern wuerzen und grillen. Das verbleibende Schweinebauchstueck, das etwa 1 kg wiegt und ca. 30 mal 20 cm gross ist, wird nun auf der Schnittseite mit der Mischung aus Salz, Pfeffer, Kraeutern, Zwiebeln bestrichen, von der Laengsseite her sehr fest aufgerollt, mit Fleischband (gibt's beim Schlachter, sonst nehmen Sie eine duenne, feste Baumwollschnur) eng zusammengebunden. Zucker und Salz in 2 Liter Wasser aufloesen, die Rullepoelse in diese Salzlake legen und drei bis vier Tage darin an einem kuehlen Ort (Kuehlschrank) ziehen lassen.

Dann in der Lake auf den Herd bringen, erhitzen und ca. 75 Minuten leise kochen lassen. Aus der Lake nehmen und zwischen zwei Brettern, die mit Backsteinen oder Konservendosen beschwert werden, stark auspressen. Zuerst noch mit den Haenden nachhelfen, damit das Fleisch zusammengepresst und etwas flachgedrueckt wird und das obere Holzbrett mit den Gewichten nicht vom Fleisch rutschen kann. So beschwert laesst man das Fleisch voellig abkuehlen, moeglichst an einem kuehlen Ort. Dann ohne Gewichte im Kuehlschrank noch weiter durchkuehlen.

Erst kurz vor dem Servieren in duenne Scheiben schneiden. Mit verschiedenen Senfsorten servieren.

Unser Tipp: Wenn Sie nicht genuegend verschiedene frische Kraeuter erhalten, koennen Sie reichlich frische Petersilie und frischen Schnittlauch mit getrocknetem Salbei, Estragon, Thymian und Rosmarin mischen.

: Pro Portion ca. 7 g Eiweiss, 25 g Fett, 0 g Kohlenhydrate = 1130 : Joule (270 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gaeste, Schwein |

# GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEBAUCH, PIKANT GEFUELLT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 kg Magerer Schweinebauch, ohne Schwarte*

***FUELLUNG AUS***

- *250 g Kalbfleisch, gekocht*
- *250 g Gekochter Schinken*
- *50 g Semmelmehl*
- *1 groß. Ei*
- *1 TL Oregano*
- *1 TL Salz*
- *1/2 TL Pfeffer*
- *1 Knoblauchzehe*
- *1 EL Worcestershiresauce*
- *1 EL Orangenmarmelade*
- *150 g Frische Champignons*
- *125 g Fruehstuecksspeck*
- *Salz*
- *2 EL Oel*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Schweinebauch von Knochen oder Knorpeln befreien. Kalbfleisch und Schinken durch den Fleischwolf drehen, mit Semmelmehl, Ei, Gewuerzen, Marmelade und blaettrig geschnittenen Pilzen zusammenkneten. Auf den leicht gesalzenen Schweinebauch streichen. An den Seiten so mit Fruehstuecksspeck abdecken, dass beim Aufrollen die Fuellung nicht herausquillt. Aufrollen und fest mit Bindfaden umwickeln. 2 El Oel erhitzen und den Schweinebauch darin von allen Seiten anbraten. Bei Bedarf etwas Fluessigkeit angiessen und 1 1/2 bis 1 3/4 Stunden braten.

Auf einem Bratrost abkuehlen lassen, erkaltet in Scheiben schneiden.

: Pro Portion ca. 30 g Eiweiss, 82 g Fett, 3 g Kohlenhydrate = 3841 : Joule (918 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gaeste, Schwein |

# GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEMEDAILLONS

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *12 Schweinemedaillons*
- *Salz und Pfeffer*
- *Oel zum Braten*
- *Ananas zum Garnieren*
- *Walnuesse zum Garnieren*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Medaillons etwas flach druecken, mit Salz und Pfeffer wuerzen, in heissem Oel je Seite 1 1/2 bis 2 Minuten braten. Auf einen Rost setzen, abkuehlen lassen. Bratrost mit den Medaillons auf ein Blech setzen, garnieren, mit Weingelee begiessen (weiter siehe Rezept Kalbsmedaillons).

: Pro Portion ca. 7 g Eiweiss, 5 g Fett, 0 g Kohlenhydrate = 324 : Joule (77 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gaeste, Schwein |

# GAESTE/FLEISCH: SPARERIBS MIT HONIG UND ROSMARIN

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 1/2 kg Spareribs (lange Schaelrippe mit wenig Fleisch)*
- *Salz und Pfeffer*
- *500 g Zwiebeln*
- *3 EL Oel*
- *2 Dos. Tomatenmark (a 150 g)*
- *2 EL Honig*
- *1 EL Rosmarin*
- *Etwas Chilipulver*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Die Spareribs vom Schlachter in 12 Portionsstuecke schneiden lassen. Ringsum mit Salz und Pfeffer kraeftig wuerzen. Die Zwiebel pellen und halbieren, in Scheiben schneiden. Das Oel in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelscheiben darin glasig duensten, dann Tomatenmark, den Honig und den zerkruemelten Rosmarin dazugeben, nach Geschmack mit Chili wuerzen und alles zusammen gut durchschmoren. Aus Alufolie auf dem Backblech eine Schale kniffen, die Rippenstuecke darauflegen und das Zwiebel-Tomaten-Gemisch aus der Pfanne darauf verteilen. Die Rippen im vorgeheizten Backofen bei 200-225 Grad (Gas: Stufe 3 - 4) ungefaehr 45 bis 60 Minuten braten. Die Rippen dabei nach der Haelfte der Bratzeit mit Alufolie abdecken, damit der Belag nicht verbrennt. Erkalten lassen und mit Brot und Butter servieren (weil man Spareribs nur aus der Hand essen kann, sind hierbei ausreichend Papierservietten und nach Moeglichkeit auch Fingerschalen wichtig).

: Pro Portion ca. 17 g Eiweiss, 25 g Fett, 8 g Kohlenhydrate = 1487 : Joule (356 Kalorien)

Unser Tipp:

: Spareribs und Haehnchenkeulen sind natuerlich nicht fuers ganz feine Buffet geeignet - aber dafuer um so mehr fuer ungezwungene Feste mit guten Freunden. Man kann sie auch solo, also nicht als Bestandteil eines Buffets, servieren - als kleinen originellen Imbiss am Abend, dazu dann helles Bauernbrot und ein kuehles Bier!

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gaeste, Schwein |

# GAESTE/PASTETE: RILLETTES VON SCHWEINEFLEISCH

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 1/4 kg Schweinenacken*
- *2 TL Salz*
- *6 Lorbeerblaetter*
- *4 TL Thymian*
- *4 TL Schwarzer Pfeffer*
- *Lorbeerblaetter zum Garnieren*

***ERFASST *RK* AM 02.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Schweinenacken und Gewuerze in 3 1/2 l kaltem Wasser aufsetzen, fuenf Stunden im offenen Topf mehr ziehen als kochen lassen. Schweinefleisch aus der Bruehe nehmen, etwas abkuehlen lassen, dann die Knochen entfernen. Fleisch mit zwei Gabeln faserig zerreissen, mit so viel Bruehe verruehren, bis es geschmeidig ist, in eine Tonform druecken.

Nach dem Abkuehlen bis zum Servieren im Kuehlschrank aufheben. Rillettes haelt sich gut gekuehlt etwa eine Woche. Wer sie laenger aufbewahren moechte, muss sofort fluessiges Fett daruebergiessen, dann ist sie luftdicht abgeschlossen und damit im Kuehlschrank etwas laenger haltbar. Zum Servieren mit Lorbeerblaettern garnieren.

Pro Portion ca. 28 g Eiweiss, 37 g Fett, 0 g Kohlenhydrate = 1975 Joule (472 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gaeste, Schwein |

# Fleisch, Schwein, Gepoekelt, Gaeste

GAESTE/FLEISCH: KASSELER AUS DEM SUD

GAESTE/FLEISCH: KASSELER IN DER FOLIE

GAESTE/FLEISCH: KASSELER MIT SENFKRUSTE

# GAESTE/FLEISCH: KASSELER AUS DEM SUD

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 Zwiebeln (100 g)*
- *2 Lorbeerblaetter*
- *3 kg Kasseler am Knochen*
- *1 Kopf Radicchio-Salat zum Garnieren*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Zwiebeln pellen, vierteln, mit den Lorbeerblaettern in 2 l Wasser zum Kochen bringen. Das Kasselerstueck darin 25 bis 30 Minuten sieden (nicht kochen!) lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und das Kasselerstueck im Sud kalt werden lassen. Dann aus dem Sud nehmen, abtrocknen und mit einem scharfen Messer das Fleisch vom Knochen loesen, in nicht zu duenne Scheiben schneiden und mit den gewaschenen, gut abgetrockneten Radicchioblaettern auf einer Platte anrichten.

: Pro Portion ca. 38 g Eiweiss, 54 g Fett, 1 g Kohlenhydrate = 2868 : Joule (685 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gaeste, Gepoekelt, Schwein |

# GAESTE/FLEISCH: KASSELER IN DER FOLIE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 kg Kasseler; mit Knochen*
- *2 Zwiebeln*
- *6 (-8) Frische Salbeiblaetter oder 1 Tl getrocknete*
- *Pfeffer aus der Muehle*
- *2 EL Butter*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Kasseler vom Schlachter ausloesen lassen und den Schlachter bitten, den Knochen kleinzuhacken. Knochenstuecke und zwei geschaelte, geviertelte Zwiebeln in einen Beutel durchsichtige Bratfolie geben. Salbeiblaetter auf das Kasseler legen (oder die getrockneten Blaetter einreiben), den grob gemahlenen Pfeffer einreiben, mit 2 El weicher Butter bestreichen, in den Bratfolienbeutel geben, nach Vorschrift verschliessen, in den auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen geben, eine Stunde braten lassen. Herausnehmen, Folie oeffnen, Kasseler erkalten lassen, aufschneiden.

: Pro Portion ca. 26 g Eiweiss, 38 g Fett, 1 g Kohlenhydrate = 1996 : Joule (477 Kalorien)

Unser Tipp:

Stunden in Milch oder in eine Milch-Wasser-Mischung legen, dann gut abtrocknen und weiterverwenden wie im Rezept beschrieben.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gaeste, Gepoekelt, Schwein |

# GAESTE/FLEISCH: KASSELER MIT SENFKRUSTE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 kg Kasseler Ruecken (mit Knochen)*
- *2 Eiweiss*
- *2 TL Senfpulver*
- *2 EL Zucker*
- *2 EL Bier*
- *5 EL Semmelbroesel*
- *30 g Butter fuer Floeckchen*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Kasseler in den auf 175 Grad (Gas Stufe 2) vorgeheizten Backofen schieben, 30 Minuten drinlassen. Inzwischen Eiweiss sehr steif schlagen, Senfpulver, Zucker und Bier miteinander verruehren, dann unter das Eiweiss heben. Kasseler damit bestreichen, die Semmelbroesel darueberstreuen. Butterfloeckchen aufsetzen. Weitere 20 Minuten im Backofen bei 225 bis 250 Grad (Gas Stufe 4 bis 5) ueberkrusten. Das Fleisch am Knochen erkalten lassen, dann vorsichtig ausloesen und in Scheiben geschnitten servieren.

: Pro Portion ca. 26 g Eiweiss, 38 g Fett, 4 g Kohlenhydrate = 2083 : Joule (498 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gaeste, Gepoekelt, Schwein |

# Fleisch, Schwein, Kalt, Gaeste

GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEBRATEN MIT JUS UND STACHELBEE ...

# GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEBRATEN MIT JUS UND STACHELBEE ...

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 Schweinekeule (4 kg)*
- *Salz und Pfeffer*
- *4 Knoblauchzehen*
- *4 groß. Zwiebeln*
- *1/4 l Madeira; knapp*
- *Etwas guter Fleischextrakt (z. B. Liebig, Marmite*
- *oder Bovril)*
- *8 Blatt Weisse Gelatine*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Die Schwarte der Schweinekeule vom Schlachter kreuzweise einritzen lassen, mit Salz und Pfeffer und durchgepresstem Knoblauch kraeftig einreiben, im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) etwa 3 Stunden braten, bei Bedarf (d. h. wenn der Fond zu dunkel wird) etwas Wasser zugiessen, dabei den Braten mehrmals beschoepfen. Nach zwei Stunden Bratzeit die grob zerteilten Zwiebeln dazugeben und mitbraeunen lassen. Braten zum Abkuehlen auf einen Rost legen, ein Gefaess darunterstellen, damit der heruntertropfende Saft aufgefangen wird. Bratenfond mit etwas heissem Wasser und einem Pinsel vom Blech loesen, in einen kleinen Topf umgiessen, abgetropften Bratensaft dazugeben, kalt stellen. Vom Schweinebraten die Schwarte abschneiden, und zwar so, dass moeglichst wenig Fett an der Schwarte bleibt.

Die Teile der Schwarte, die nicht kross geworden sind, noch einmal kurz in den sehr heissen Ofen schieben. Waehrenddessen vom Braten das ueberfluessige Fett abschneiden, Braten voellig erkalten lassen, abgedeckt am kuehlen Ort bis kurz vor dem Servieren aufheben. Schwarte nicht abdecken (sonst wird sie weich!).

Jetzt den abgekuehlten Bratenfond entfetten (d. h. die erkaltete Fettschicht, die sich auf der Oberflaeche gebildet hat, vorsichtig abnehmen). Den entfetteten Bratenfond jetzt auf dem Herd wieder heiss werden lassen, mit Madeira auf 1/4 l auffuellen, mit Fleischextrakt abschmecken. Die eingeweichte, tropfnasse Gelatine darin aufloesen, in eine kleine, flache, rechteckige Form geben und ganz kalt werden lassen. Zum Servieren den Braten aufschneiden. Die Schweineschwarte mit dem Saegemesser in kleine Wuerfel schneiden und auf der aufgeschnittenen Keule anrichten. Das Gefaess mit dem Jus kurz in heisses Wasser tauchen, stuerzen, dann das Jus in kleine Wuerfel schneiden und in einem Extra-Schaelchen anrichten. Dazu passen Stachelbeerchutney (Extra Rezept) oder Remouladensauce oder verschiedene Senfsorten.

Uebrigens: Wenn Sie so geuebt im Tranchieren sind, dass Sie es sich auch vor den Gaesten zutrauen, koennen Sie den Schweinebraten auch im Stueck aufs Buffet bringen (dann natuerlich die Kruste dranlassen!). Er sieht dann dekorativer aus und bleibt auch besonders saftig!

: Pro Portion ca. 43 g Eiweiss, 86 g Fett, 3 g Kohlenhydrate = 4383 : Joule (1047 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

O-Titel: GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEBRATEN MIT JUS UND STACHELBEERCHUTNEY

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gaeste, Kalt, Schwein |

# Fleisch, Schwein, Pflaume, Gaeste

GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEBRATEN MIT BACKPFLAUMEN

# GAESTE/FLEISCH: SCHWEINEBRATEN MIT BACKPFLAUMEN

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 kg Schweinekotelett im Stueck*
- *150 g Backpflaumen*
- *Salz und Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Fleisch vom Knochen loesen (das macht auf Wunsch auch der Metzger). Mit einem Loeffelstiel das Fleischstueck von beiden Seiten aus der Laenge nach durchbohren. Das durchbohrte Fleisch dann mit Backpflaumen fuellen, dabei immer wieder mit dem Loeffelstiel nachschieben. Das pflaumengefuellte Fleischstueck jetzt ringsum mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer wuerzen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad (Gas: Stufe 5-6) etwa 40 Minuten braten, und zwar im offenen Schmortopf, dabei eventuell etwas Wasser angiessen. Herausnehmen, auf einem Rost abkuehlen lassen.

Den voellig erkalteten Braten dann in Scheiben schneiden. An Stelle von Schweinekotelett kann man auch mild geraeuchertes Kasseler Kotelett verwenden. Man kann den Braten "trocken" servieren, man kann aber auch eine Backpflaumensauce dazu reichen (siehe extra Rezept).

: Pro Portion (ohne Sauce) ca. 22 g Eiweiss, 33 g Fett, 9 g

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gaeste, Pflaume, Schwein |

# Fleisch, Schwein, Zitrone, Gaeste

GAESTE/FLEISCH: ZITRONENKOTELETTS

# GAESTE/FLEISCH: ZITRONENKOTELETTS

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *12 Koteletts (a 180 g)*
- *4 Zitronen (unbehandelt)*
- *2 Bd. Zitronenmelisse*
- *Salz*
- *Lemon-Pepper*
- *Mehl zum Wenden*
- *Oel zum Braten*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Die Koteletts seitlich mit einem spitzen, scharfen Messer aufschneiden, so dass eine Tasche entsteht. Zitronen heiss abwaschen, dann abreiben und auspressen. Zitronenmelisse waschen, die Blaetter von den Stielen zupfen und grob hacken, mit Zitronensaft, Zitronenschale, Salz und Lemon-Pepper mischen. Die Koteletts mit dieser Mischung fuellen und seitlich mit je einem Zahnstocher zustecken.

Koteletts mit der restlichen Fluessigkeit betraeufeln, dann leicht in Mehl waelzen und bei mittlerer Hitze in der Pfanne von beiden Seiten braten, von jeder Seite ca. 5 Minuten.

: Pro Portion ca. 25 g Eiweiss, 44 g Fett, 5 g Kohlenhydrate = 2250 : Joule (537 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gaeste, Schwein, Zitrone |

# Fuer 6 port

GAESTE/DIPS: TOMATENBUTTER

# GAESTE/DIPS: TOMATENBUTTER

*Für 250 G butter*

***Zutaten***

- *250 g Tomaten*
- *Salz*
- *Pfeffer aus der Muehle*
- *50 g Schlesische Gurkenhappen*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Butter schaumig ruehren, Tomaten einritzen, bruehen, kalt abschrecken, haeuten, halbieren, Kerne herausdruecken, das Fruchtfleisch puerieren, zur Butter geben, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer wuerzen, zum Schluss die sehr fein gehackten Gurkenhappen unterruehren, kuehl stellen, vor dem Servieren mit zurueckgelassener Tomate und Gurke garnieren.

Pro Portion ca. 1 g Eiweiss, 35 g Fett, 2 g Kohlenhydrate = 1393 Joule (333 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

Stichworte Fuer

# Gefluegel, Haehnchen, Gaeste

GAESTE/FLEISCH: HAEHNCHENKEULEN MIT TOMATENKRUSTE

# GAESTE/FLEISCH: HAEHNCHENKEULEN MIT TOMATENKRUSTE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *12 Haehnchenkeulen (zusammen an Gewicht ca. 2,5 kg)*
- *Salz und Pfeffer*
- *250 g Zwiebeln*
- *25 g Margarine*
- *150 g Tomatenmark*
- *2 EL Honig*
- *Rosmarin*
- *Cayennepfeffer (wenig)*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Die Saftpfanne des Backofens mit Alufolie auslegen, die Haehnchenkeulen ringsum mit Salz und Pfeffer kraeftig einreiben, in die Saftpfanne legen. Zwiebeln pellen und klein wuerfeln, in der Margarine fast gar duensten. Dann das Tomatenmark und den Honig dazugeben, alles noch einmal kraeftig aufkochen, mit dem Schneidstab des Handruehrers puerieren, mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Cayennepfeffer kraeftig abschmecken.

Haehnchenkeulen zunaechst duenn mit der Paste bestreichen, in den auf 200 Grad (Gas: Stufe 3) vorgeheizten Backofen schieben, alle 5 Minuten wenden und erneut bestreichen, nach 20 Minuten den Rest der Paste auf die Haehnchenkeulen geben, noch weitere 5 Minuten braten, kalt werden lassen. Eventuell im Gelenk durchtrennen, falls man die Keulen aus der Hand essen will.

: Pro Portion ca. 32 g Eiweiss, 10 g Fett, 6 g Kohlenhydrate = 1101 : Joule (263 Kalorien)

Unser Tipp:

: Wenn man die Haehnchen mit der Hand essen will, duerfen sie nicht zu "feucht" und klebrig sein. Deshalb die Keulen am besten auf einem Grillrost abtropfen und abkuehlen lassen - untergelegtes Haushaltspapier faengt alles tropfende Fett auf. Inzwischen die Saftpfanne reinigen bzw. die Alufolie herausnehmen. Abgetropfte, abgekuehlte Haehnchenkeulen in die saubere Saftpfanne legen, mit Folie abdecken, am kuehlen Ort aufbewahren. So halten sich die Haehnchenkeulen bis zum naechsten Tag frisch. Wichtig: Reichlich Papierservietten bereitlegen!

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Gefluegel, Haehnchen |

# Gefluegel, Haehnchen, Zitrone, Gaeste

GAESTE/FLEISCH: ZITRONENHAEHNCHEN

# GAESTE/FLEISCH: ZITRONENHAEHNCHEN

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *12 Haehnchenkeulen*
- *Salz und Pfeffer*
- *6 TL Abgeriebene Zitronenschale von unbehandelten*
- *Zitronen*
- *1/4 l Zitronensaft*
- *4 (-6) Knoblauchzehen*
- *Thymian nach Geschmack*
- *Oel zum Fetten der Fettpfanne*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Haehnchenkeulen mit Salz und Pfeffer und der Zitronenschale kraeftig einreiben. Zitronensaft, durch eine Knoblauchpresse gedrueckte Knoblauchzehen und Thymian verruehren. Die Haehnchenkeulen da mit ca. 2 Stunden marinieren, dabei haeufig wenden. Die Saftpfanne des Backofens mit Oel fetten, die Haehnchen im auf 225 Grad (Gas: Stufe 4) vorgeheizten Backofen 10 Minuten mit der Hautseite nach unten braten, dann wenden, weitere 10 bis 15 Minuten braten, bis sie goldbraun sind.

Auf dem Rost abtropfen und abkuehlen lassen. Fuers Picknick erst verpacken, wenn sie wirklich durch und durch kalt sind (einzeln in Alufolie wickeln).

: Pro Portion ca. 31 g Eiweiss, 6 g Fett, 2 g Kohlenhydrate = 841 : Joule (201 Kalorien)

Unser Tipp:

: Bei Koteletts oder Haehnchenkeulen, die man beim Picknick selbstverstaendlich aus der Hand isst, braucht man besonders reichlich Papierservietten und Erfrischungstuechlein, mit denen man hinterher die Haende reinigen kann. Also genuegend davon einpacken und auch einen grossen Plastiksack, in dem die Abfaelle und die gebrauchten Servietten nachher wieder mitgenommen werden!

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Gefluegel, Haehnchen, Zitrone |

# Gefluegel, Huhn, Gaeste

## GAESTE/PASTETE: GEFLUEGELFRIKADELLEN

# GAESTE/PASTETE: GEFLUEGELFRIKADELLEN

*Für 18 Frikadelle*

***Zutaten***

- *1 1/2 kg Putenbrustfleisch*
- *1 Knoblauchzehe*
- *1 Zitrone; die Schale*
- *2 EL Sojasauce*
- *2 EL Huehnersuppenpaste*
- *8 Scheib. Toastbrot*
- *100 g Butter*
- *4 Eier*
- *Salz, Pfeffer*
- *1 Bd. Schnittlauch*
- *1 Bd. Dill*
- *200 g Schafskaese*
- *200 g Butterschmalz*

***ERFASST *RK* AM 02.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Putenbrustfleisch grob wuerfeln. Knoblauchzehe pellen und durchpressen. Zitrone duenn abreiben. Die Sojasauce mit Knoblauch und Zitronenschale unter die Fleischwuerfel mischen und etwas durchziehen lassen. Die Huehnersuppenpaste in 1/2 l warmem Wasser aufloesen und das entrindete Toastbrot darin einweichen. Die Butter in einer Pfanne braun werden lassen.

Das marinierte Putenfleisch durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs geben, dann mit dem eingeweichten Toastbrot, der braunen Butter und 3 Eiern zu einem geschmeidigen Teig verkneten, mit Pfeffer und Salz wuerzen und ca. 1/2 Stunde kuehl stellen. In der Zwischenzeit Schnittlauch und Dill waschen, hacken und mit dem Schafskaese und einem Ei verkneten.

Jetzt mit nassen Haenden Frikadellenteig fuer eine Frikadelle in die Hand nehmen, flachdruecken, etwas Schafskaesefuellung in die Mitte geben, den Frikadellenteig ueber der Fuellung zusammenklappen und eine leicht ovale Frikadelle formen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Frikadellen fertig geformt sind.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin bei mittlerer Hitze unter Wenden 8 bis 10 Minuten braten.

Pro Frikadelle 24 g Eiweiss, 22 g Fett, 6 g Kohlenhydrate = 1390 Joule (332 Kalorien)

Unser Tipp: Wenn Sie Zeit (und Kalorien!) sparen wollen, formen Sie keine Frikadellen, sondern streichen den Teig mit nassen Haenden aufs gefettete Backblech, kruemeln die Schafskaesefuellung drueber, streichen dann eine zweite Schicht Frikadellenteig auf und backen das Ganze bei 225 Grad (Gas: Stufe 4) etwa 25 Minuten lang.

Unser Tipp: Die Gefluegelfrikadellen mit Schafskaesefuellung schmecken nicht nur kalt zum Picknick, sondern auch warm als kleines Abendbrot. Servieren Sie dazu dann einen griechischen Bauernsalat aus Gurke, Tomate, Zwiebeln, schwarzen Oliven und zerbroeckeltem Schafskaese.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Gefluegel, Huhn |

# Gefluegel, Kalt, Pute, Gaeste

GAESTE/FLEISCH: GEFUELLTE PUTENBRUST

# GAESTE/FLEISCH: GEFUELLTE PUTENBRUST

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 Putenbrust (brutto ca. 2 kg, entbeint ca. 1850 g)*
- *150 g Parmaschinken*
- *1 Scheib. Toastbrot*
- *2 Bd. Basilikum*
- *1/2 Bd. Petersilie*
- *1 Bd. Schnittlauch*
- *1/2 Tablett Kresse*
- *2 klein. Eier*
- *Salz und Pfeffer*
- *30 g Butter*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Die Putenbrust vom Haendler so entbeinen lassen, dass die beiden Brusthaelften noch zusammenhaengen und mit den Filets und der gesamten Haut als ein Fleischstueck erhalten bleiben. Den Backofen auf 200 Grad (Gas: 3) vorheizen. Den Parmaschinken inzwischen durch den Fleischwolf drehen, danach auch die Toastbrotscheibe. Die Kraeuter waschen, gut ausschwenken und hacken, zusammen mit den Eiern unter den Schinken mischen, die Farce mit Pfeffer wuerzen.

Die Putenbrust mit der Hautseite nach unten auf die Arbeitsflaeche legen und aufklappen. Etwas Farce zwischen die beiden kleinen Filets streichen, die restliche Farce in die Mitte geben (dorthin, wo urspruenglich der Brustknochen war). Die Brust zusammenklappen und zunaehen, von aussen mit Salz und Pfeffer wuerzen, mit der Nahtstelle nach unten auf die Saftpfanne des Backofens legen und mit der zerlassenen Butter bestreichen.

Die Pfanne in den Ofen schieben. Sobald sich Roeststoffe bilden, nach und nach etwas Wasser angiessen, das Fleisch mit dem Bratensaft immer wieder beschoepfen. Putenbrust etwa 1 1/4 Stunden braten, dann kalt werden lassen, erst kurz vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

: Pro Portion ca. 43 g Eiweiss, 8 g Fett, 1 g Kohlenhydrate = 1175 : Joule (281 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Gefluegel, Kalt, Pute |

# Gefluegel, Pute, Gaeste

## GAESTE/FLEISCH: PUTENBRUST MIT PREISELBEERSAUCE

# GAESTE/FLEISCH: PUTENBRUST MIT PREISELBEERSAUCE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 Putenbrust mit Knochen ca. 1,2 kg*
- *Salz und Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Butterschmalz zum Bestreichen (ersatzweise Butter) Gurkenscheiben und frische Kraeuter zum Garnieren

Putenbrust mit Salz und Pfeffer einreiben, mit fluessigem Butterschmalz bestreichen, im vorgeheizten Ofen bei 225 bis 250 Grad (Gas: Stufe 4-5) etwa 50 Minuten braten. Zwischendurch, wenn der Bratensatz zu dunkel wird, eventuell etwas Wasser angiessen. Die Putenbrust herausnehmen, erkalten lassen, dann mit einem scharfen Tranchiermesser vom Knochen loesen (dafuer zunaechst am Brustknochen einschneiden, dann mit dem Messer von innen her an den Rippen entlangschneiden und dabei das Brustfleisch loesen).

Die Putenbrust in Scheiben schneiden, wieder auf dem Knochengeruest anrichten, mit Gurkenscheiben und frischen Kraeutern garnieren. Dazu Preiselbeersauce (Extra Rezept)

: Pro Portion ca. 20 g Eiweiss, 16 g Fett, 0 g Kohlenhydrate = 995 : Joule (238 Kalorien) : Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Gefluegel, Pute |

# Gemuese, Gefuellt

## GAESTE/GEFUELLT: GEFUELLTE WEINBLAETTER

# GAESTE/GEFUELLT: GEFUELLTE WEINBLAETTER

*Für 36 Weinblaett*

***Zutaten***

- *2 groß. Zwiebeln*
- *1 EL Olivenoel*
- *500 g Lammhack*
- *1 Tasse Reis*
- *1 Bd. Petersilie*
- *1 EL Pfefferminzblaetter*
- *1 Ei*
- *Salz, Pfeffer*
- *1 Dos. Weinblaetter*
- *1 Zitrone*
- *1/4 l Fleischbruehe (Wuerfel)*

***ERFASST *RK* AM 05.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Zwiebeln fein hacken, in einem El Olivenoel glasig werden lassen. Lammhack, Zwiebeln und den Reis, die gehackten Kraeuter, Ei, Pfeffer und Salz verruehren. Weinblaetter abtropfen lassen. (Wer die Gelegenheit hat, frische Weinblaetter zu bekommen, blanchiert sie vorher.) Auf jedes Blatt gibt man einen Essloeffel von der Fuellung und klappt dann die Blaetter von allen Seiten darueber. Die fertigen Weinblaetter haben etwa die Groesse von Daumen. In einem flachen Topf verteilen, mit dem Saft der Zitrone betraeufeln, Bruehe angiessen und alles im geschlossenen Topf gut eine Stunde schmoren lassen. Warm oder besser noch kalt mit Zitronensaftsauce servieren.

Pro Portion (3 Weinblaetter) ca. 9 g Eiweiss, 9 g Fett, 10 g Kohlenhydrate = 706 Joule (168 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gefuellt, Gemuese |

# Gemuese, Gefuellt, Avocado, Kaese

GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT HASELNUSSKAESE

# GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT HASELNUSSKAESE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *200 g Doppelrahmfrischkaese*
- *150 g Saure Sahne*
- *Salz, Pfeffer*
- *1 Schuss Zucker*
- *75 g Grob gehackte Haselnuesse*
- *6 Reife Avocados; fest*
- *Zitronensaft zum Betraeufeln*
- *50 g Haselnusskerne zum Garnieren*

***ERFASST *RK* AM 05.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Frischkaese mit saurer Sahne verruehren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, die gehackten Haselnuesse unterruehren. Kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die gut gekuehlten Avocados halbieren, die Kerne ausloesen, die Schnittflaechen mit etwas Zitronensaft betraeufeln, den Nusskaese einfuellen, mit Haselnusskernen garnieren.

Pro Portion ca. 7 g Eiweiss, 37 g Fett, 8 g Kohlenhydrate = 1713 Joule (409 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Avocado, Gefuellt, Gemuese, Kaese |

# Gemuese, Gefuellt, Avocado, Kaviar

GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT CREME FRAICHE UND KAVIAR

# GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT CREME FRAICHE UND KAVIAR

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *6 Reife Avocados; fest*
- *Zitronensaft zum Betraeufeln*
- *Salz, Pfeffer*
- *200 g Creme fraiche*
- *100 g Keta-Kaviar; rot*
- *25 g Russischer Kaviar; ersatzweise deutscher*
- *oder Forellen-Kaviar*

***ERFASST *RK* AM 05.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Die gut gekuehlten Avocados halbieren, Kerne ausloesen, Schnittflaechen mit wenig Zitronensaft bestreichen, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer wuerzen, gut gekuehlte Creme fraiche in die Hoehlung geben, mit Kaviar garnieren.

Pro Portion ca. 5 g Eiweiss, 29 g Fett, 7 g Kohlenhydrate = 1337 Joule (319 Kalorien).

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Avocado, Gefuellt, Gemuese, Kaviar |

# Gemuese, Gefuellt, Avocado, Krabbe

GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT KRABBEN

# GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT KRABBEN

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *500 g Krabbenfleisch*
- *2 EL Zitronensaft*
- *Salz, Pfeffer*
- *1 Schuss Zucker*
- *2 Bd. Dill*
- *4 EL Oel*
- *6 Avocados; reif, aber fest*

***ERFASST *RK* AM 05.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Krabbenfleisch in einer Sauce aus Zitronensaft, Salz, gemahlenem Pfeffer, Zucker, gehacktem Dill und Oel gut durchziehen lassen. Gut gekuehlte Avocados halbieren, den Kern herausloesen, die Schnittflaechen mit etwas Krabbenmarinade oder Zitronensaft betraeufeln, damit sie nicht braun werden, den Krabbensalat einfuellen, gut gekuehlt servieren.

Pro Portion ca. 11 g Eiweiss, 26 g Fett, 6 g Kohlenhydrate = 1317 Joule (315 Kalorien).

Unser Tipp: Avocados grundsaetzlich erst "in letzter Minute" anrichten, weil sie sonst braun werden und unansehnlich aussehen. Zitronensaft verzoegert das Braunwerden, deshalb die Schnittflaechen der Fruechte mit Zitronensaft betraeufeln.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Avocado, Gefuellt, Gemuese, Krabbe |

# Gemuese, Gefuellt, Gurke, Pute

GAESTE/GEFUELLT: GEWUERZGURKEN, GEFUELLT MIT ITALIENI ...

# GAESTE/GEFUELLT: GEWUERZGURKEN, GEFUELLT MIT ITALIENI ...

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *250 g Putenbrustfilet (roh)*
- *Salz, Pfeffer*
- *20 g Butter*
- *350 g Mayonnaise (80 % Fett)*
- *1 Glas Gewuerzgurken (300 g)*
- *2 Aepfel (ca. 300 g)*
- *30 g Kapern*
- *3 Appetitsild-Filets*
- *Worcestershiresauce*
- *1 klein. Zwiebel*
- *1 Schuss Zucker*
- *150 g Schweinebratenaufschnitt und*
- *150 g Kalbsbratenaufschnitt beides etwas dicker*
- *geschnitten*
- *3 Eier (hart gekocht)*
- *6 groß. Gewuerzgurken (ca. 1 kg)*

***ERFASST *RK* AM 05.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Putenfilet mit Salz und Pfeffer wuerzen und in Butter etwa 10 Minuten unter Wenden langsam braten, erkalten lassen. Mayonnaise mit den kleingewuerfelten Gewuerzgurken, Aepfeln, gehackten Kapern (Fluessigkeit mitverwenden), Appetitsild, 8 El Gurkenessig und Worcestershiresauce verruehren, die sehr fein gehackte Zwiebel zugeben, mit Salz, Pfeffer aus der Muehle und einer Prise Zucker pikant abschmecken. Putenfleisch, Schweinebraten und Kalbsbraten in feine Streifen schneiden (etwas zum Garnieren zurueckbehalten), unter die Salatsauce heben, 2 Eier wuerfeln und untermengen, gut durchziehen lassen, nochmals abschmecken. Gewuerzgurken laengs halbieren. Die Kerne herausschaben, den Salat hineinfuellen. Anrichten und mit dem zurueckbehaltenen Fleisch und Eiwuerfeln garnieren.

Pro Portion ca. 40 g Eiweiss, 84 g Fett, 14 g Kohlenhydrate = 4252 Joule (1016 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

O-Titel: GAESTE/GEFUELLT: Gewuerzgurken, gefuellt mit italienischem Salat

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gefuellt, Gemuese, Gurke, Pute |

# Gemuese, Gefuellt, Kaese

**GAESTE/GEFUELLT: STAUDENSELLERIE, MIT KRAEUTER-KAESE- ...**

**GAESTE/GEFUELLT: STAUDENSELLERIE, MIT ROQUEFORTCREME ...**

# GAESTE/GEFUELLT: STAUDENSELLERIE, MIT KRAEUTER-KAESE- ...

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *500 g Staudensellerie*
- *100 g Butter*
- *250 g Doppelrahmfrischkaese*
- *3 EL Milch*
- *Salz, Pfeffer*
- *1 Zitrone; die Schale*
- *1 EL Zitronensaft*
- *1 Schuss Zucker*
- *1 klein. Knoblauchzehe*
- *1 Bd. Glatte Petersilie*
- *1 Bd. Dill*
- *1 Bd. Basilikum*
- *1/2 Bd. Schnittlauch*
- *1 klein. Zweig Thymian*

***ERFASST *RK* AM 05.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Sellerie waschen, teilen und in fingerlange Stuecke schneiden. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Den Frischkaese in eine Schuessel geben, mit der Milch und der Butter mit den Quirlen des Handruehrers schaumig schlagen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale, Zitronensaft, Zucker und wenig gepresster Knoblauchzehe abschmecken. Die Kraeuter sehr fein hacken und unter die Kaesecreme geben. Die Creme auf den Sellerie spritzen, gut gekuehlt servieren.

Pro Portion ca. 3 g Eiweiss, 13 g Fett, 3 g Kohlenhydrate = 641 Joule (151 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

O-Titel: GAESTE/GEFUELLT: Staudensellerie, mit Kraeuter-Kaese-Creme gefuellt

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gefuellt, Gemuese, Kaese |

# GAESTE/GEFUELLT: STAUDENSELLERIE, MIT ROQUEFORTCREME ...

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *500 g Staudensellerie*
- *375 g Roquefort oder anderer Blauschimmelkaese*
- *300 g Doppelrahmfrischkaese*
- *4 TL Cognac*
- *Paprikapulver*
- *1/2 Knoblauchzehe*
- *Walnusskerne zum Garnieren*

***ERFASST *RK* AM 05.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Sellerie waschen, teilen und in fingerlange Stuecke schneiden. Roquefort durch ein Sieb streichen, dann mit dem Frischkaese sehr gut verruehren, mit Cognac, Paprikapulver, durchgepresstem Knoblauch herzhaft abschmecken. Auf den Sellerie spritzen, auf einer Platte anrichten, mit Sellerieblaettchen und Walnusskernen dekorieren.

Pro Portion ca. 13 g Eiweiss, 21 g Fett, 4 g Kohlenhydrate = 1038 Joule (247 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

O-Titel: GAESTE/GEFUELLT: Staudensellerie, mit Roquefortcreme gefuellt

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gefuellt, Gemuese, Kaese |

# Gemuese, Gefuellt, Tomate, Erbse, Ei

GAESTE/GEFUELLT: TOMATEN, MIT ERBSENRUEHREI GEFUELLT

# GAESTE/GEFUELLT: TOMATEN, MIT ERBSENRUEHREI GEFUELLT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *150 g TK-Erbsen*
- *12 Gleich grosse Tomaten; ca. 1 kg)*
- *Salz, Pfeffer*
- *12 Eier (Klasse 2)*
- *1 Schuss Currypulver*
- *75 g Butter zum Braten*

***ERFASST *RK* AM 05.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Erbsen zum Tauen auf einen grossen Teller schuetten. Von den Tomaten einen Deckel abschneiden, das Fruchtfleisch mit einem Teeloeffel herausschaben, innen mit Salz und Pfeffer wuerzen. Eier aufschlagen und mit knapp 1/4 l Wasser gut verquirlen, mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Currypulver wuerzen. Butter in 2 grossen Pfannen schmelzen lassen, die verquirlten Eier hineinschuetten, wenn die Masse zu stocken beginnt, die Erbsen dazugeben, dann mit einem Spatel von aussen zur Mitte hin in grossen Schollen zusammenschieben, bis die Eimasse gestockt ist und glaenzt. Kalt werden lassen, mit einem Essloeffel abstechen und in die Tomaten fuellen.

Man kann die Eier statt mit Erbsen auch mit vielen verschiedenen gehackten Kraeutern, anderen gekochten Gemuesen oder Raeucherfisch vermengen.

Pro Portion ca. 8 g Eiweiss, 11 g Fett, 5 g Kohlenhydrate = 676 Joule (161 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Ei, Erbse, Gefuellt, Gemuese, Tomate |

# Gemuese, Gefuellt, Tomate, Fisch

GAESTE/GEFUELLT: TOMATEN MIT THUNFISCHFUELLUNG

# GAESTE/GEFUELLT: TOMATEN MIT THUNFISCHFUELLUNG

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 Eier*
- *12 Tomaten; etwa 1 kg*
- *250 g Thunfisch in Oel*
- *2 Zwiebeln*
- *1 (-2) Knoblauchzehen*
- *4 EL Sahnejoghurt*
- *2 Bd. Schnittlauch*
- *Salz, Pfeffer*
- *Oregano*

***ERFASST *RK* AM 05.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Die Eier in kochendem Wasser in 9 Minuten hart kochen, abschrecken, pellen und fein hacken. Die Tomaten mit einem scharfen Kuechenmesser aushoehlen. Den Thunfisch aus der Dose nehmen, auf Kuechenpapier abtropfen lassen. Das Mittelstueck zur Garnierung beiseite legen. Feingewuerfelte Zwiebeln, Eier, zerbroeckelten Thunfisch, durchgepresste Knoblauchzehen, Joghurt und feingehackten Schnittlauch (etwas davon beiseite legen) verruehren. So viel Tomatenfleisch zugeben, bis die Masse cremig ist. Dann mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken und in die ausgehoehlten Tomaten fuellen. Mit den restlichen Thunfischflocken und den restlichen Schnittlauchroellchen garnieren. Dazu: Stangenbrot.

Pro Portion ca. 10 g Eiweiss, 9 g Fett, 5 g Kohlenhydrate = 608 Joule (145 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fisch, Gefuellt, Gemuese, Tomate |

# Gemuese, Gefuellt, Zwiebel

GAESTE/GEFUELLT: GEFUELLTE, SAUER EINGELEGTE ZWIEBELN

# GAESTE/GEFUELLT: GEFUELLTE, SAUER EINGELEGTE ZWIEBELN

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 kg Mittelgrosse Zwiebeln*
- *1 TL Salz*
- *1/4 l Einfacher Essig*
- *1 Rote Paprikaschote*
- *1 Gruene Paprikaschote*
- *1/2 l Weinessig*
- *2 Lorbeerblaetter*
- *1/2 EL (-1) Schwarze Pfefferkoerner*
- *3 Nelken*
- *Etwas Muskatbluete*
- *150 g Zucker*

***ERFASST *RK* AM 05.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Zwiebeln pellen, Salz mit dem einfachen Essig und 1 l Wasser zum Kochen bringen, Zwiebeln darin halbweich kochen und herausnehmen. Paprikaschoten putzen, waschen und in duenne Streifen schneiden, im Sud halbweich kochen, dann herausnehmen. Aus den Zwiebeln das Innere mit einem Kuechenmesser herausziehen, Zwiebeln mit je einem zusammengefalteten Paprikastreifen fuellen. Gefuellte Zwiebeln mit den ausgeloesten Zwiebelteilen in ein Glas schichten. Weinessig mit 1/4 l Wasser, Gewuerzen und Zucker aufkochen und kochend heiss ueber die Zwiebeln giessen. Das Glas mit Einmachcellophan verschliessen. Wenn man die Zwiebeln dunkel und kuehl aufbewahrt, halten sie sich monatelang.

Pro Portion ca. 1 g Eiweiss, 0,2 g Fett, 21 g Kohlenhydrate = 407 Joule (97 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gefuellt, Gemuese, Zwiebel |

# Gemuese, Geguellt, Avocado, Orange, Grapefruit

GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT ORANGEN UND GRAPEFRUITS

# GAESTE/GEFUELLT: AVOCADOS MIT ORANGEN UND GRAPEFRUITS

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *3 Orangen*
- *2 Grapefruits*
- *1 Bd. Schnittlauch*
- *Salz, Pfeffer*
- *Zucker*
- *1 EL Oel*
- *6 Avocados; reif aber fest*

***ERFASST *RK* AM 05.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Orangen und Grapefruits filieren. Dazu die Fruechte mit einem scharfen Messer spiralfoermig wie einen Apfel schaelen, und zwar so, dass auch die weisse Haut entfernt wird. Dann die Filets zwischen den Trennhaeuten herausschneiden. Ueber einer Schuessel arbeiten, damit der Saft aufgefangen wird. Saft mit gehacktem Schnittlauch, Salz, Zucker, Pfeffer, Oel mischen, die Filets in dieser Marinade ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die gut gekuehlten Avocados halbieren, die Kerne ausloesen, die Schnittflaechen mit etwas Salatsauce von den Zitrusfruechten betraeufeln, den Salat einfuellen und sofort servieren.

Pro Portion ca. 4 g Eiweiss, 23 g Fett, 15 g Kohlenhydrate = 1206 Joule (288 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Avocado, Geguellt, Gemuese, Grapefruit, Orange |

# Info, Kaese

GAESTE/KAESE: KAESEPLATTE KLASSISCH

GAESTE/KAESE: KAESEPLATTE VON ZIEGENKAESEN

# GAESTE/KAESE: KAESEPLATTE KLASSISCH

*Für 1 Info*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Es gibt grundsaetzlich zwei Moeglichkeiten, eine Kaeseplatte zusammenzustellen: Entweder kombiniert man Vertreter verschiedener Kaesesorten, z. B. einen Hartkaese, einen Schnittkaese, einen Blauschimmelkaese, einen Weichkaese, einen Ziegenkaese, einen Frischkaese miteinander (so haben wir es gemacht), oder man stellt verschiedene Kaese aus einer einzigen Familie zusammen (es macht naemlich Spass, mehrere Kaesesorten eines "Typs" untereinander zu vergleichen, also z. B. einen jungen Gouda mit einem vollreifen, wuerzigen Greyerzer).

Und das sind die Kaese-Familien:

Hartkaese: Emmentaler, Bergkaese, Sbrinz, Gruyere, Comte.

Schnittkaese: die milden wie Butterkaese, Trappistenkaese, Edamer, Steppenkaese, St. Paulin, junger Gouda, die wuerzigen wie Tilsiter, Havarti, Appenzeller, Tete de Moine, Saint-Nectaire, Cantal, alter Gouda.

Blauschimmelkaese: Roquefort, Gorgonzola, Stilton, Bresse bleu, Bavarian blue.

Weichkaese: mit Rotschmiere wie Munster, Weinkaese, Maroilles, Livarot, Pont l'Eveque; mit weissem Edelschimmel wie Camembert, Brie u. ae.

Ziegenkaese: frisch, jung angereift bis sehr reif und pikant.

Frischkaese: Quark, Doppelrahmfrischkaese.

Schmelzkaese: mit Nuessen, mit Trauben u. ae.

Wie gesagt, jede dieser Kaesegruppen koennte eine kleine Kaeseplatte fuer sich bilden, man kann aber auch von jeder Gruppe nur einen zu einer bunt gemischten Platte zusammenstellen. Das Thema geben dabei volle, wuerzige, aber doch nicht allzu pikante Kaesesorten an, die in den groessten Stuecken serviert werden. Dazu gesellt man ein, zwei mildere bis ganz milde Kaese und ein, zwei kraeftige bis pikante Sorten. Man rechnet fuer die Kaeseplatte, die als Bestandteil eines Kalten Buffets oder als Dessert bei einem Menue angeboten wird (uebrigens immer vor der Suessspeise!) etwa 100 g Kaese pro Person - alle Sorten zusammen natuerlich. Als Begleiter zur Kaeseplatte empfehlen sich frische, knackige Radieschen, Rettiche, Staudensellerie, Fenchel, Trauben, Birnenschnitze und (zum Frischkaese) frische Kraeuter, in feine Streifen geschnittener Paprika, Kuemmel. Ausserdem serviert man zum Kaese Pumpernickel, Cracker, frisches knuspriges Brot und Butter. Salzstangen oder Brezeln auf den Kaese zu legen ist eine Unsitte: Sie weichen durch und schmecken wie nasse Pappe! Der Kaese wird am besten auf einer grossen Holz- oder Marmorplatte angerichtet, auf der man bequem schneiden kann. Die Platte sollte so gross sein, dass jeder Kaese frei daliegt und die anderen nicht beruehrt. Wichtig: Nicht zu viele Sorten in kleinen Portionen servieren, sich lieber auf wenige Sorten in groesseren Stuecken beschraenken.

Unser Tipp: Kaese moeglichst erst am Tag der Party einkaufen, notfalls in Folie oder Pergament oder in Originalverpackung im kuehlen Raum oder im Gemuesefach des Kuehlschranks lagern. Die Kaeseplatte etwa eine Stunde vor dem Servieren arrangieren, dann bis zum Servieren mit Folie abdecken.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Info, Kaese |

# GAESTE/KAESE: KAESEPLATTE VON ZIEGENKAESEN

*Für 1 Info*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Diese Kaeseplatte lebt nicht vom Kontrast verschiedener Kaesesorten wie normalerweise Kaeseplatten. Dies ist ein Thema in Variationen auf unserer Kaeseplatte gibt es naemlich nur Ziegenkaese, aber davon verschiedene Sorten von frisch, jung, angereift bis sehr reif und pikant. Als passende Begleitung haben wir Selleriestangen, Birnenschnitze und schwarze Oliven ausgesucht - und natuerlich frisches Brot, dazu Butter fuer alle, die nicht solche Puristen sind, dass sie Kaese nur "nackt" zum Brot essen. Kaeseplatten eines Kaesetyps zusammenzustellen, ist ungewohnt, aber sehr reizvoll. Man koennte das Thema erweitern, indem man ein grosses Kaesebuffet zusammenstellte, auf dem verschiedene Platten, jede mit einem Querschnitt durch einen bestimmten Kaesetyp, vertreten waeren. Oder man koennte Kaeseplatten nicht nach Kaesetypen, sondern nach Laendern zusammenstellen: italienische Kaese platte, franzoesische Kaeseplatte, deutsche Kaeseplatte.

Und wieviel Kaese braucht man?

Fuer die Kaeseplatte als Dessert rechnet man mit 50 bis 100 g Kaese pro Person (alle Sorten zusammengenommen), bei einem grossen Kaesebuffet, wo es nur Kaese, Brot und Wein gibt, braucht man mindestens 200 bis 300 g Kaese pro Person, und manchmal wird noch mehr gegessen.

Und was trinkt man zum Kaese? Um mit dem einfachsten anzufangen: ein leichter fruchtiger Rotwein, kein "grosses Gewaechs", aber ein sauberer ehrlicher Wein, eher herb als suess, passt zu jedem Kaese. Auch ein fruchtiger Rose ist fast immer richtig. Im uebrigen gilt: zu zarten milden Kaesen passen leichte, frische Weine, zu kraeftigen bis pikanten Kaesen nimmt man eher kraeftige, herzhafte Weine - aber diese Regel kennt viele Ausnahmen. Junge Gouda und Emmentaler zum Beispiel, zart wuerzig, oder auch milden Camembert, begleiten schwere, volle Rotweine genauso gut wie frische, spritzige Weissweine. Und zu einem herzhaften Munsterkaese, zu dem gemeinhin herbe rote Landweine empfohlen werden, sollte man einmal einen reifen Gewuerztraminer aus dem Elsass probieren. Es ist erstaunlich, wie solch ein "blumiger" Wein ueber dem kraeftigen herzhaften Kaese "aufblueht". Wer Weinkenner ist, kann die Gastlichkeit mit Kaese natuerlich auch von der anderen Seite anpacken: Weine aussuchen und dazu die passenden Kaese reichen. Dafuer gibt es ein paar Regeln, die mehr ins Detail gehen.

So passt zu blumig-frischen Weissweinen wie Mueller Thurgau und Silvaner vor allem Emmentaler, Edamer und Greyerzer.

Zu fruchtig frischem Rose oder Weissherbst und zum badischen Gutedel oder Schweizer Fendant schmecken z. B. Butterkaese oder Schmelzkaese mit Walnuessen.

Robuste, nicht zu teure Rotweine, ausserdem Weiss- und Rotweine von der Loire, Anjou-Weine und suedfranzoesische Weisse schmecken ganz ausgezeichnet zu jedem Ziegenkaese.

Zu schweren Rotweinen, wie sie im Riojagebiet, in Burgund oder Teilen des Bordelaise wachsen, kann man sehr gut einen pikanten Blauschimmelkaese wie beispielsweise den Roquefort essen. Und eher milde Weichkaese wie Brie und Camembert schmecken nicht nur gut zu Rotwein, sondern auch zu fruchtigem Weissherbst.

Unser Tipp: Wenn man mehr als fuenf Kaesesorten auf einmal serviert, arrangiert man sie am besten nach ihrer Milde bzw. Schaerfe abgestuft, so dass man sich beim Probieren vom Milden zum Scharfen durchfindet und nicht versehentlich sich durch einen pikanten Kaese gleich am Anfang den Geschmack fuer alle uebrigen verdirbt. Ein huebscher Gedanke: Auf jeden Kaese ein Schildchen mit seinem Namen und seinen geschmacklichen Eigenschaften stecken.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Info, Kaese |

# Kaese, Gaeste

GAESTE/KAESE: ANGEMACHTER SCHAFSKAESE MIT OLIVEN

GAESTE/KAESE: BASILIKUM-KAESE

GAESTE/KAESE: HARZER KAESE IN OEL

GAESTE/KAESE: KAESEKUGEL

GAESTE/KAESE: LIPTAUER KAESE

GAESTE/KAESE: OBATZTER

GAESTE/KAESE: ROQUEFORT-CREME

GAESTE/KAESE: ZIEGENKAESE IN OEL

GAESTE/KAESE: ZIEGENKAESE MIT GRAPPA

# GAESTE/KAESE: ANGEMACHTER SCHAFSKAESE MIT OLIVEN

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *200 g Schafskaese*
- *50 g Butter*
- *1 Dos. Oelsardinen (ohne Haut und Graeten)*
- *125 g Zwiebeln*
- *1 EL Scharfer Senf*
- *1 EL (-2) Zitronensaft*
- *Salz, Pfeffer*
- *Gefuellte gruene Oliven*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Den Schafskaese zusammen mit der weichen Butter schaumig ruehren (mit den Quirlen vom Handruehrer). Von den Sardinen das Oel abtropfen lassen, die Sardinen etwas zerpfluecken, zum Schafskaese geben und mit ihm verruehren. Die Zwiebeln pellen und ganz fein wuerfeln, zusammen mit dem Senf und Zitronensaft unter den Kaese mischen, zum Schluss mit frisch gemahlenem Pfeffer und - wenn noetig - auch mit Salz abschmecken. Kaese bis zum Servieren in den Kuehlschrank stellen. In Scheiben geschnittene Oliven dazu reichen.

Pro Portion: ca. 6 g Eiweiss, 10 g Fett, 1 g Kohlenhydrate 627 Joule (150 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Kaese |

# GAESTE/KAESE: BASILIKUM-KAESE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 Bd. Frisches Basilikum*
- *75 g Pinienkerne*
- *200 g Milder Schafskaese*
- *L5O g weiche Butter*
- *25 g Parmesan; frisch gerieben*
- *125 ml Suesse Sahne*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Das Basilikum unter fliessendem Wasser abspuelen. Einen kleinen Zweig Basilikum zum Verzieren zuruecklegen. Die restlichen Blaetter von den Stielen zupfen und grob hacken. 50 g Pinienkerne unter Ruehren in einer Pfanne roesten, bis sie goldgelb sind. Die restlichen Pinienkerne durch die Mandelmuehle drehen. Den Schafskaese durch ein Sieb streichen und mit der Butter, dem Parmesankaese und der Sahne zu einer cremigen Masse verruehren. Das gehackte Basilikum und die gemahlenen Pinienkerne untermischen. Eine Form aus Metall oder Porzellan - mit einem Fassungsvermoegen von 1/2 Liter - mit kaltem Wasser ausspuelen und die Kaesecreme hineingeben. Oben glattstreichen. 3-4 Stunden in den Kuehlschrank stellen und dann auf eine Platte stuerzen. Mit den geroesteten Pinienkernen bestreuen und mit dem Basilikumzweig verzieren. Tomaten passen sehr gut zugab Basilikum-Kaese. Ausserdem reicht man frisches Bauernbrot oder Schwarzbrot.

Pro Portion: ca. 7 g Eiweiss, 23 g Fett, 1 g Kohlenhydrate = 1016 Joule (242 Kalorien)

Unser Tipp:

Der Basilikum-Kaese laesst sich leichter stuerzen, wenn man die Form kurz ins heisse Wasserbad haelt. Danach aber sofort stuerzen, da die Kaese-creme sonst weich wird.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Kaese |

# GAESTE/KAESE: HARZER KAESE IN OEL

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *6 Runde feste Harzer Kaese (a 100 g)*
- *1 EL Thymian*
- *4 Lorbeerblaetter*
- *6 Salbeiblaetter*
- *1 Rosmarinzweig; moeglichst frisch, sonst*
- *getrockneter Rosmarin*
- *Pfefferkoerner*
- *Oel zum Begiessen*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Den Kaese in ein grosses Gefaess schichten, denn er "waechst" beim Durchziehen. Kraeuter und Gewuerze dazwischenstreuen, alles mit Oel begiessen. Der Kaese sollte von Oel bedeckt sein. Das Gefaess fest verschliessen und an einem kuehlen Ort (aber nicht im Kuehlschrank, der ist zu kalt) aufbewahren. Der eingelegte Harzer Kaese haelt sich nicht lange, spaetestens nach einer Woche sollte man ihn essen. Er passt nicht nur auf ein deftiges Kaltes Buffet, sondern auch auf den haeuslichen Abendbrottisch - am besten zusammen mit Schwarzbrot und Bier.

Pro Portion: ca. 15 g Eiweiss, 0 g Fett, 0 g Kohlenhydrate 198 Joule (71 Kalorien)

Harzer Kaese in Variationen

Und noch ein paar Anregungen fuer den Umgang mit Harzer Kaese: Kennen Sie "Handkaes mit Musik"? Diese Spezialitaet isst man in Frankfurt zum Aeppelwoi, sie schmeckt aber auch zum Bier. Der gut durchgereifte Mainzer Handkaese wird dafuer in dicke Scheiben geschnitten, mit duennen Zwiebelringen bedeckt und mit einer Marinade aus Essig (am besten schmeckt Apfelessig) und Oel, Pfeffer und nach Belieben auch Kuemmel uebergossen. Etwas durchziehen lassen und zu Bauernbrot mit Butter (noch besser Schmalz) essen.

Oder kennen Sie Harzer Tatar? Dafuer nimmt man durchgereiften Handkaese, zerdrueckt ihn mit der Gabel und vermischt ihn mit feingehackten Zwiebeln, Kuemmel, Pfeffer, scharfem Senf und etwas neutralem Oel, um ihn geschmeidig zu machen. Statt Kuemmel kann man auch feingehackte Kraeuter (Dill, Petersilie, Sellerieblaettchen oder Liebstoeckel) nehmen, ferner Kapern oder Pfefferguerkchen. Dazu passen auch noch Tomatenscheiben, Rettich oder Radieschen, in Scheiben gehobelt und leicht gesalzen.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Kaese |

# GAESTE/KAESE: KAESEKUGEL

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *450 g Glas Gewuerzgurken*
- *450 g Glas Tomatenpaprika (450 g)*
- *1 Knoblauchzehe*
- *1 kg Doppelrahmfrischkaese*
- *Salz*
- *Rosenpaprika*
- *Tabasco*
- *1 Becher Pumpernickel (250 g)*
- *1 Becher Craecker (250 g)*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Gurken und Tomatenpaprika gut abtropfen lassen, dann fein hacken, Knoblauchzehe zerdruecken, alles Frischkaese und Gewuerzen mischen und pikant abschmecken. Zu einer Kugel formen, in Alufolie einwickeln und fuer 3 Stunden in den Kuehlschrank stellen. Pumpernickel fein zerbroeseln, das geht gut mit einem Petersilienroller. Die Kugel in dem Pumpernickel waelzen bis sie ganz bedeckt ist (Haende anfeuchten). Auf einem Teller mit Craeckern anrichten.

Pro Portion: ca. 14 g Eiweiss, 26 g Fett, 22 g Kohlenhydrate 1680 Joule (400 Kalorien)

Variation: Man kann die Kaesekugel noch herzhafter zubereiten, indem man ausser dem Frischkaese auch noch Schafskaese dazugibt. Mischungsverhaeltnis 2/3 Frischkaese, 1/3 Schafskaese.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Kaese |

# GAESTE/KAESE: LIPTAUER KAESE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *500 g Magerquark*
- *100 g Butter oder*
- *Margarine*
- *1 Roehre Kapern*
- *2 Zwiebeln*
- *Salz, Pfeffer*
- *3 TL Paprika edelsuess; ca*
- *Frischer, roter Paprika*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Quark in einem Tuch leicht ausdruecken, mit dem Handruehrer (Knethaken) mit der weichen Butter oder Margarine gut vermengen, bis die Masse ganz glatt ist. Die Kapern fein hacken, die Zwiebeln in ganz kleine Wuerfel schneiden. Beides unter die Quarkmasse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken, mit fein gewuerfeltem roten Paprika garnieren und fuer rund 3 Stunden kuehl stellen. Zum Liptauer Kaese passen am besten Laugenbrezeln, nach sueddeutscher Art gebacken, oder Laugenbroetchen.

Pro Portion: ca. 7 g Eiweiss, 7 g Fett, 2 g Kohlenhydrate 442 Joule (105 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Kaese |

# GAESTE/KAESE: OBATZTER

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *75 g Butter*
- *500 g Camembert (moeglichst so reif, dass er kurz vor*
- *dem "Laufen" ist)*
- *Paprikapulver (edelsuess)*
- *1 klein. Zwiebel*
- *Etwas Kuemmel (nach Belieben gemahlen oder*
- *als ganze Koerner)*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Butter schaumig ruehren (das geht am besten, wenn sie Zimmertemperatur hat), den Camembert mit einer Gabel zerdruecken, Butter und Camembert mischen, mit reichlich Paprikapulver, sehr fein gehackter Zwiebel und Kuemmel wuerzen. Kuehl stellen (zugedeckt haelt sich der Obatzter im Kuehlschrank etwa drei Tage, doch er schmeckt am besten am Tag der Zubereitung). Etwa eine Stunde vor dem Servieren aus dem Kuehlschrank nehmen und anrichten. Zum Obatzten isst man in Bayern (daher stammt er naemlich; "Obatzter" heisst zu hochdeutsch "Angemachter") grobes Bauernbrot oder Laugenbrezeln oder Laugenbroetchen.

Pro Portion: (ohne Brot) ca. 8 g Eiweiss, 15 g Fett, 1 g Kohlenhydrate = 731 Joule (175 Kalorien)

Unser Tipp:

Kaesecremes eignen sich nicht nur fuer ein Kaltes Buffet, Sie koennen sie auch abends zum zwanglosen Glas Wein (dann die Roquefortcreme) oder Bier (dann den Obatzten) auf den Tisch bringen.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Kaese |

# GAESTE/KAESE: ROQUEFORT-CREME

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *75 g Butter*
- *500 g Roquefort*
- *3 EL (-5) Marc (franzoesischer Tresterschnaps)*
- *Oder Kirschwasser*
- *Oder Birnengeist*
- *Oder andere klare Obstwaesser*

***ZUM GARNIEREN***

- *Birnenschnitze*
- *Staudensellerie*
- *Zitronensaft*
- *Schwarzen Pfeffer a. d. Muehle*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Butter schaumig ruehren (das geht am besten, wenn sie Zimmertemperatur hat), den Roquefortkaese durch ein Sieb direkt zur Butter streichen, den Alkohol unterruehren. Die Kaesecreme kalt stellen (zugedeckt im Kuehlschrank haelt sie sich bis zu einer Woche!). Etwa eine Stunde vor dem Anrichten aus dem Kuehlschrank nehmen, dann mit Birnenschnitzen und Selleriestangen anrichten. Die Birnenschnitze, damit sie nicht braun werden, mit Zitronensaft betraeufeln, dann aus der Pfeffermuehle schwarzen Pfeffer daruebermahlen.

Pro Portion: (ohne Birne und Sellerie) ca. 10 g Eiweiss, 19 g Fett, 1 g Kohlenhydrate = 983 Joule (235 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

Stichworte Gaeste, Kaese

# GAESTE/KAESE: ZIEGENKAESE IN OEL

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *6 klein. Feste Ziegenkaese (a 125 g)*
- *10 Basilikumblaettchen (frisch)*
- *1 Bd. Dill*
- *2 Rosmarinzweige; moeglichst frisch, sonst*
- *getrockneter Rosmarin*
- *4 Wacholderbeeren*
- *1 Knoblauchzehe*
- *Oel zum Begiessen*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Vom Kaese ringsum die Rinde duenn abschneiden. Die Haelfte der Kraeuter hacken, Wacholderbeeren zerdruecken, Knoblauchzehe durchpressen. Alles mischen, die Ziegenkaese darin waelzen. Kaese in ein verschliessbares Gefaess schichten, restliche Kraeuter dazugeben und alles mit Oel begiessen. Das Gefaess verschliessen und dunkel und kuehl (aber nicht im Kuehlschrank) lagern. Der eingelegte Ziegenkaese haelt sich mehrere Wochen lang frisch, man sollte ihn erst nach mindestens 14 Tagen versuchen, erst dann ist das Kraeuteraroma voll in den Kaese eingezogen.

Pro Portion: ca. 12 g Eiweiss, 14 g Fett, 1 g Kohlenhydrate 785 Joule (188 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Kaese |

# GAESTE/KAESE: ZIEGENKAESE MIT GRAPPA

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *600 g Ziegenfrischkaese*
- *9 EL Kaltgepresstes Olivenoel*
- *30 ml Grappa*
- *Pfeffer a. d. Muehle*
- *3 EL Suesse Sahne*
- *150 g Walnusskerne; gehackt*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Ziegenkaese mit einer Gabel zerdruecken und mit Oel, Grappa, Pfeffer und Sahne verkneten. Walnusskerne grob hacken und zum Bestreuen neben dem Kaese anrichten.

Pro Portion: ca. 10 g Eiweiss, 36 g Fett, 3 g Kohlenhydrate 1542 Joule (367 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Kaese |

# Obst, Gefuellt, Birne, Kaese

GAESTE/GEFUELLT: BIRNEN, MIT ROQUEFORT GEFUELLT

# GAESTE/GEFUELLT: BIRNEN, MIT ROQUEFORT GEFUELLT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *200 g Roquefort*
- *60 g Butter*
- *2 TL Sherry*
- *6 Birnen; moeglichst Sorte Kaiserkrone, ca. 1 kg*
- *Zitronensaft*
- *Pfeffer a. d. Muehle*

***ERFASST *RK* AM 05.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Roquefort mit Butter und Sherry verruehren. Birnen schaelen, halbieren, den Stiel dabei nicht abschneiden. Kernggehaeuse vorsichtig ausloesen, mit Zitronensaft betraeufeln, mit Pfeffer wuerzen. Jede Birnenhaelfte mit Roquefortcreme fuellen

Pro Portion ca. 4 g Eiweiss, 10 g Fett, 19 g Kohlenhydrate = 646 Joule (154 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Birne, Gefuellt, Kaese, Obst |

# Salat, Fisch

GAESTE/SALATE MIT FISCH: KRABBENCOCKTAIL KLASSISCH

GAESTE/SALATE MIT FISCH: KRABBENCOCKTAIL MIT WEINTRAUBEN

GAESTE/SALATE MIT FISCH: KRABBENCOCKTAIL VINAIGRETTE

GAESTE/SALATE MIT FISCH: KRABBENSALAT MIT DILL

GAESTE/SALATE MIT FISCH: ROTER HERINGSSALAT

GAESTE/SALATE MIT FISCH: SOMMERLICHER HERINGSSALAT

GAESTE/SALATE MIT FISCH: WEISSER HERINGSSALAT

# GAESTE/SALATE MIT FISCH: KRABBENCOCKTAIL KLASSISCH

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 Kopf Gruener Salat*
- *2 Eigelb*
- *1 TL Senf*
- *Salz, Pfeffer*
- *1 Schuss Zucker*
- *125 ml Oel*
- *2 EL Cognac oder Weinbrand*
- *2 EL Tomatenketchup*
- *1 EL Tomatenmark*
- *Angostura*
- *600 g Shrimps; Groenlandkrabben oder Nordseekrabben oder*
- *Krebsfleisch*
- *300 g Spargelstuecke; frisch gekocht oder aus der Dose*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Salat waschen, trocknen, in feine Streifen schneiden, in die Glaeser geben. Eigelb mit Senf, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verruehren. Nach und nach das Oel zugeben und mit dem Handruehrer so lange ruehren, bis eine Mayonnaise entstanden ist. Mit Cognac, Tomatenketchup, Tomatenmark und einigen Spritzern Angostura abschmecken. Shrimps mit Spargelstuecken mischen, auf die Salatblaetter geben, unmittelbar vor dem Servieren die Cocktailsauce druebergiessen.

Pro Portion ca. 11 g Eiweiss, 13 g Fett, 2 g Kohlenhydrate = 752 Joule 180 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fisch, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT FISCH: KRABBENCOCKTAIL MIT WEINTRAUBEN

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 Kopf Gruener Salat*
- *250 g Weintrauben*
- *125 g Suesse Mandeln*
- *600 g Shrimps; Groenlandkrabben oder Nordseekrabben oder*
- *Krebsfleisch*
- *400 g Creme fraiche*
- *2 EL Tomatenketchup*
- *6 EL Trockener Sherry*
- *1 Schuss Zucker*
- *Salz, Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Gruenen Salat waschen, gut trocknen, die Glaeser mit Salatblaettern auslegen. Weintrauben waschen, halbieren, entkernen. Mandeln ungeschaelt halbieren. Trauben, Mandeln und Krabben mischen. Creme fraiche mit Ketchup, Sherry und einer Prise Zucker verruehren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salatsauce ueber Trauben, Mandeln und Krabben geben, vorsichtig mischen. In vorbereitete Glaeser fuellen.

Pro Portion ca. 12 g Eiweiss, 17 g Fett, 8 g Kohlenhydrate = 1043 Joule 249 Kalorien

Unser Tipp: Sie koennen die Saucen fuer die Krabbencocktails bereits am Vormittag ruehren, dann gut abgedeckt im Kuehlschrank aufheben und erst unmittelbar vor dem Servieren mit den uebrigen Zutaten mischen.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fisch, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT FISCH: KRABBENCOCKTAIL VINAIGRETTE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *4 EL Zitronensaft*
- *8 EL Oel*
- *Salz, Pfeffer*
- *1 Schuss Zucker*
- *4 EL Spargelwasser*
- *2 Pakete Kresse*
- *300 g Champignons; frisch gekocht oder Konserve*
- *175 g Spargelstuecke; frisch gekocht oder Konserve*
- *500 g Shrimps; Groenlandkrabben oder Nordseekrabben oder*
- *Krebsfleisch*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Aus Zitronensaft, Oel, Salz, Pfeffer, Zucker eine Sauce ruehren. Spargelwasser zugeben, 1 Paket Kresse hineinschneiden. Blaettrig geschnittene Champignons, Spargelstuecke und Shrimps in die Sauce geben. Vorsichtig mischen. In Glaeser fuellen, restliche Kresse darueberstreuen.

Pro Portion ca. 9 g Eiweiss, 9 g Fett, 2 g Kohlenhydrate = 537 Joule 128 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fisch, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT FISCH: KRABBENSALAT MIT DILL

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 Knoblauchzehe*
- *1 1/4 kg Krabbenfleisch*
- *10 Bd. Dill*
- *5 EL Oel*
- *10 EL Zitronensaft; frisch*
- *Salz, Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Schuessel mit der angeschnittenen Knoblauchzehe ausreiben. Krabbenfleisch hineingeben und auflockern. Feingehackten Dill, Oel und Zitronensaft unter die Krabben mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pro Portion ca. 28 g Eiweiss, 6 g Fett, 0 g Kohlenhydrate = 742 Joule 177 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fisch, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT FISCH: ROTER HERINGSSALAT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *10 Matjesfilets; oder 5 Salzheringe*
- *Evtl. Milch zum Einlegen*
- *150 g Rote Bete; frisch gekocht oder aus dem Glas*
- *150 g Schweinebratenaufschnitt*
- *2 Zwiebeln*
- *250 g Gewuerzgurke*
- *250 g Saeuerliche Aepfel*
- *3 EL Kapern*
- *6 EL Gurkenessig*
- *2 EL Weinessig*
- *6 EL Oel*
- *2 Eier; hart gekocht*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Matjesfilets, wenn sie nicht sehr milde sind, fuer 30 Minuten in Milch legen bzw. Salzheringe ueber Nacht in Wasser einlegen und dann filieren. Rote Bete, Braten, Zwiebeln, Gewuerzgurke, Apfel fein wuerfeln, Kapern hacken, alles vorsichtig mit Essig und Oel mischen, dann die gewuerfelten Matjes bzw. Heringsfilets unterheben, gut durchziehen lassen, nochmals abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren mit den hartgekochten, gewuerfelten Eiern bestreuen.

Pro Portion ca. 13 g Eiweiss, 24 g Fett, 4 g Kohlenhydrate 1264 Joule 302 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fisch, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT FISCH: SOMMERLICHER HERINGSSALAT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *12 Matjesfilets*
- *12 Tomaten*
- *4 Gruene Paprikaschoten*
- *2 klein. Salatgurken*
- *6 Zwiebeln*
- *4 Stangen Staudensellerie*
- *2 Bd. Petersilie*
- *2 Bd. Dill*
- *Pfeffer*
- *Worcestershiresauce*
- *Zucker*
- *6 EL (-8) Weinessig*
- *Streuwuerze*
- *8 EL Oel*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Matjesfilets abspuelen, falls sie sehr salzig sind, fuer eine halbe Stunde in Wasser oder Milch legen. Dann trockentupfen und in schmale Streifen schneiden. Tomaten bruehen, haeuten und in Achtel schneiden. Die Paprikaschoten entkernen und in sehr feine Streifen schneiden.

Salatgurken schaelen und wuerfeln, Zwiebeln und Staudensellerie in feine Streifen schneiden. Petersilie und Dill hacken. Alle Zutaten vermischen. Aus Pfeffer, Worcestershiresauce, Zucker und Essig eine Sauce ruehren, Zutaten unterheben, 5 Minuten durchziehen lassen, nochmals - eventuell mit Streuwuerze - abschmecken, dann erst das Oel dazugeben.

Dazu schmecken frisch gekochte Pellkartoffeln oder Butterbrot.

Pro Portion ca. 40 g Eiweiss, 38 g Fett, 16 g Kohlenhydrate 2621 Joule 624 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

Stichworte Fisch, Salat

# GAESTE/SALATE MIT FISCH: WEISSER HERINGSSALAT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *10 Matjesfilets; oder 5 Salzheringe*
- *Evtl. Milch zum Einlegen*
- *250 g Mayonnaise; frisch geruehrt*
- *oder aus dem Glas, 80 % Fett*
- *4 EL Gurkenessig*
- *150 g Schlesische Gurkenhappen aus dem Glas*
- *150 g Gewuerzgurken*
- *150 g Salzgurken*
- *2 Zwiebeln*
- *150 g Sellerie*
- *250 g Saeuerliche Aepfel*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Matjesfilets, wenn sie nicht sehr milde sind, fuer 30 Minuten in Milch legen bzw. Salzheringe ueber Nacht in Wasser einlegen und dann filieren. Mayonnaise mit Gurkenessig verruehren. Gurken und Zwiebeln fein wuerfeln. Sellerie roh wuerfeln, in Salzwasser knapp gar kochen ca. 10 Minuten, erkalten lassen. Aepfel stifteln. Alle gewuerfelten Zutaten mischen, Mayonnaise unterruehren, zum Schluss die Matjesfilets oder Heringsfilets wuerfeln und unterheben, alles gut durchziehen lassen, nochmals abschmecken.

Pro Portion ca. 10 g Eiweiss, 31 g Fett, 5 g Kohlenhydrate = 1475 Joule 352 Kalorien

Unser Tipp: Heringssalate kuehl, aber nicht eisig kalt servieren auch wenn es in vielen Kochbuechern anders empfohlen wird: Das Aroma geht bei allzu grosser Kaelte verloren! Wichtig: unmittelbar vor dem Servieren nochmals durchmischen, dann setzt sich keine Fluessigkeit ab.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fisch, Salat |

# Salat, Fleisch

GAESTE/SALATE MIT FLEISCH: CHEF-SALAT

GAESTE/SALATE MIT FLEISCH: RINDFLEISCHSALAT MIT INGWER

# GAESTE/SALATE MIT FLEISCH: CHEF-SALAT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 Kopfsalate*
- *2 Bd. Radieschen*
- *500 g Tomaten*
- *250 g Salami; in Scheiben oder Kasseler als Aufschnitt*
- *300 g Putenbratenfleisch*
- *300 g Gekochter Schinken*
- *300 g Schweizer Emmentaler*
- *8 Eier hartgekocht*
- *Salz, Pfeffer*

***FUER DIE SAUCE***

- *200 g Blue Cheese Dressing*
- *200 g Mayonnaise 25 % Fett*
- *4 EL Senf mit gruenem Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Den Kopfsalat waschen und etwas zerpfluecken, die Radieschen waschen und in Achtel schneiden, aus den Tomaten den Stielansatz herausschneiden, Tomaten in Scheiben schneiden, Wurst, Fleisch, Schinken und Kaese in Streifen schneiden. Die hartgekochten Eier pellen und achteln. Zwei grosse Schuesseln mit Salatblaettern auslegen, alle Zutaten huebsch darauf anrichten, Radieschen und Tomaten etwas salzen und pfeffern.

Die Saucenzutaten gut miteinander verruehren und extra zur Salatplatte reichen. Die Sauce nimmt sich jeder erst, wenn er die Salatzutaten auf dem Teller hat. Dazu passt frisches Meterbrot oder Toast.

Pro Portion ca. 92 g Eiweiss, 108 g Fett, 14 g Kohlenhydrate = 6334 Joule 1508 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT FLEISCH: RINDFLEISCHSALAT MIT INGWER

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 kg Rindfleisch zum Kochen*
- *1 Bd. Suppengruen*
- *Salz*
- *2 (-3) Zwiebeln*
- *1 Lorbeerblatt*
- *500 g Rohe Sojasprossen*
- *1 Stueck Ingwerwurzel*
- *3 EL Essig*
- *3 EL Sojasauce*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Rindfleisch mit dem geputzten, gewaschenen Suppengruen, Zwiebeln und Gewuerzen in 1 1/2 l Wasser etwa zwei Stunden sieden lassen, in der Bruehe abkuehlen. Gewaschene Sojasprossen mit etwas abgefuellter Rindfleischbruehe einige Minuten duensten. Geriebenen Ingwer nach Geschmack zwei bis vier Essloeffel eine Minute lang mit den Sojasprossen duensten.

Rindfleisch in Scheiben und dann in Wuerfel oder Streifen schneiden. alle Fettreste abschneiden. Fleisch und Sojasprossen in eine Schuessel geben, mit Essig und Sojasauce wuerzen.

Pro Portion ca. 12 g Eiweiss, 17 g Fett, 2 g Kohlenhydrate = 945 Joule 226 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Salat |

# Salat, Gemuese

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BOHNENSALAT MIT EI

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BOHNENSALAT MIT PINIENKERNEN

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BOHNENSALAT MIT TOMATEN

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BOHNENSALAT MIT WALNUESSEN ...

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BUNTER BOHNENSALAT

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BUNTER LINSENSALAT

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: GEMISCHTER GEMUESESALAT

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: ROHER SPARGELSALAT MIT KRA ...

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: ROTKOHLSALAT

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SALAT AUS GEKOCHTEM SPARGEL

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SALAT AUS ROHEM SPARGEL

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SAUERKRAUTSALAT MIT HASELN ...

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SELLERIE-SALAT MIT ROSINEN ...

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SELLERIE-SALAT MIT SCHNITT ...

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SELLERIESALAT MIT MOEHREN ...

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SPARGELSALAT MIT PFIFFERLI ...

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: WEISSKOHLSALAT

GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: WIRSINGKOHLSALAT

GAESTE/SALATE MIT REIS: KRAEUTER-REIS-SALAT MIT SCHIL ...

# GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BOHNENSALAT MIT EI

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 1/2 kg Gruene Bohnen*
- *6 Eier*
- *5 EL (-6) Essig*
- *Zucker*
- *2 Bd. Petersilie*
- *12 EL Oel*
- *Knoblauchpulver*
- *Salz, Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Bohnen putzen, waschen und in mundgerechte Stuecke brechen. Salzwasser erhitzen, die Bohnen darin in 15 Minuten knapp gar kochen. Abtropfen. Eier in 10 Minuten hart kochen, pellen, halbieren. Eigelb herausnehmen, Eiweiss hacken. Eigelb durch ein Sieb streichen, mit Essig, Gewuerzen, feingehackter Petersilie und Oel zu einer Sauce ruehren. Die Bohnen mit der Sauce gut durchmischen. Gut durchziehen lassen. Erst ganz zum Schluss das gehackte Eiweiss darueberstreuen.

Pro Portion ca. 6 g Eiweiss, 15 g Fett, 6 g Kohlenhydrate = 804 Joule 192 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gemuese, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BOHNENSALAT MIT PINIENKERNEN

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 1/2 kg Gruene Bohnen*
- *150 g Pinienkerne*
- *10 g Butter*
- *3 EL Essig*
- *Salz, Pfeffer*
- *Zucker*
- *2 Bd. Petersilie*
- *12 EL Oel*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Bohnen putzen, waschen, in mundgerechte Stuecke brechen. Salzwasser erhitzen und die Bohnen in 15 Minuten knapp gar kochen. Inzwischen die Pinienkerne in Butter roesten. Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker verruehren, kraeftig abschmecken, gehackte Petersilie zugeben, zum Schluss das Oel unterruehren. Die Bohnen in die Salatsauce geben, durchmischen, gut durchziehen lassen, kurz vor dem Servieren die Pinienkerne dazugeben.

Pro Portion ca. 6 g Eiweiss, 19 g Fett, 8 g Kohlenhydrate = 987 Joule 236 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gemuese, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BOHNENSALAT MIT TOMATEN

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 kg Gruene Bohnen*
- *200 g Zwiebeln*
- *6 EL Oel*
- *3 EL (-4) Essig*
- *1 kg Tomaten*
- *Salz, Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Bohnen putzen, waschen und in mundgerechte Stuecke brechen. Salzwasser erhitzen, die Bohnen darin in 15 Minuten knapp gar kochen. Auf einem Durchschlag abtropfen lassen. Zwiebeln wuerfeln, in Oel duensten. Essig zugeben. Mit geviertelten Tomaten und den Bohnen vorsichtig vermengen, mit Salz und Pfeffer wuerzen und gut durchziehen lassen.

Pro Portion ca. 3 g Eiweiss, 6 g Fett, 8 g Kohlenhydrate = 433 Joule 103 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gemuese, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BOHNENSALAT MIT WALNUESSEN ...

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 1/2 kg Gruene Bohnen*
- *200 g Walnusskerne*
- *3 EL Estragon-Essig*
- *1 Schuss Zucker*
- *9 EL Oel*
- *200 g Gaenseleberpastete*
- *Salz, Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Bohnen putzen, waschen, in mundgerechte Stuecke brechen. Salzwasser erhitzen und die Bohnen in 15 Minuten knapp gar kochen. Abtropfen. Walnuesse in einer Pfanne ohne Fett kurz anroesten. Aus Estragon- Essig, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Oel eine Salatsauce ruehren. Bohnen und Walnuesse zugeben und gut mischen. Gut durchziehen lassen.

Unmittelbar vor dem Servieren die gut gekuehlte Gaenseleberpastete in Scheiben schneiden. Bohnensalat und Leberpastete abwechselnd in eine glaeserne Schuessel schichten. Nicht mehr durchmischen.

Pro Portion ca. 7 g EiweiB, 25 g Fett, 9 g Kohlenhydrate = 1223 Joule 292 Kalorien

Unser Tipp: Bohnen am Vortag kochen, in die Salatsauce geben, im gut zugedeckten Gefaess im Kuehlschrank aufbewahren. Die empfindlichen Zutaten, wie Leberpastete, Nuesse oder Eiweiss, erst kurz vor dem Servieren zugeben.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

O-Titel: GAESTE/Salate mit Gemuese: Bohnensalat mit Walnuessen und Gaenseleberpastete

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gemuese, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BUNTER BOHNENSALAT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *500 g Frische gruene Bohnen*
- *510 g Dose Rote Kidney-Bohnen,*
- *410 g Dose Weisse Bohnen ohne Suppenkraut*
- *1 mittl. Zwiebel*
- *4 EL Weinessig*
- *4 EL Saft von den weissen Bohnen*
- *2 EL Zitronensaft*
- *Worcestershiresauce*
- *1 EL (-2) Zucker*
- *1 TL Fines Herbes oder "Kraeuter der Provence"*
- *2 Bd. Basilikum*
- *6 EL Oel*
- *Basilikumblaettchen zum Garnieren*
- *Salz, Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Die frischen Bohnen putzen, waschen, in 1/8 l kochendem Salzwasser nicht zu weich kochen, abgiessen und erkalten lassen. Die roten und die weissen Bohnen abgiessen, dabei den Saft der weissen Bohnen auffangen. Weisse und rote Bohnen unter fliessendem Wasser abspuelen.

Die Zwiebel pellen, fein wuerfeln. Aus Essig, Bohnensaft, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Worcestershiresauce, Zucker, Gewuerzmischung, dem feingezupften Basilikum und der Zwiebel eine Salatsauce ruehren, zum Schluss das Oel zufuegen, ueber die gruenen, weissen und roten Bohnen geben, gut durchmischen, durchziehen lassen. Mit Basilikumblaettchen garnieren.

Pro Portion ca. 9 g EiweiB, 6 g Fett, 26 g Kohlenhydrate = 845 Joule 202 Kalorien

Unser Tipp: Anstelle von gruenen Bohnen koennen Sie in unserem Rezept auch eine Dose Flageolets, das sind gruene Bohnenkerne, verwenden. Dann laesst sich der Salat schon am Vortag zubereiten mit den gruenen Bohnen sollten Sie ihn dagegen erst am Tag der Party machen. Das frische Basilikum in jedem Fall erst kurz vor dem Servieren untermischen.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gemuese, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: BUNTER LINSENSALAT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *500 g Linsen*
- *12 EL Weinessig*
- *Salz*
- *Zucker*
- *4 Zwiebeln*
- *3 EL Olivenoel*
- *2 Gruene Aepfel*
- *6 Wiener Wuerstchen*
- *2 Bd. Schnittlauch*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Linsen mit kaltem Wasser aufsetzen, etwa eine Stunde leise kochen lassen. Garprobe machen, die Linsen duerfen nicht zerfallen. Falls noetig, noch 10 bis 15 Minuten weiterkochen lassen. Dann auf ein Sieb giessen, mit heissem Wasser abspuelen und gut abtropfen lassen. Aus Weinessig, Salz, Zucker, den feingehackten Zwiebeln und dem Oel eine Sauce ruehren. Die Aepfel ungeschaelt zuerst in Spalten, dann in Stifte schneiden, gleich in die Salatsauce hinein. Wiener Wuerstchen - eventuell gehaeutet - in Scheiben schneiden, ebenfalls in die Salatsauce geben. Zum Schluss die Linsen vorsichtig unterheben.

Alles kuehl stellen und durchziehen lassen. Zum Schluss noch einmal abschmecken, in Roellchen geschnittenen Schnittlauch darueberstreuen.

Pro Portion ca. 18 g Eiweiss, 14 g Fett, 28 g Kohlenhydrate = 1345 Joule 322 Kalorien

Unser Tipp: So ein deftiger Linsen- oder Bohnensalat passt nicht nur auf Kalte Buffets - er eignet sich auch ausgezeichnet fuers Picknick oder als kleiner Imbiss am Abend - wenn man Gaeste nicht aufwendig, aber herzlich bewirten will. Dazu Bauernbrot und ein Glas Bier.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gemuese, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: GEMISCHTER GEMUESESALAT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *125 ml Weinessig*
- *125 ml Weisswein*
- *4 EL Chartreuse*
- *1 TL Senfpulver; reichlich*
- *2 TL Estragonsenf*
- *Salz, Pfeffer*
- *125 ml Olivenoel*
- *2 Dos. Artischockenherzen; a 240 g*
- *250 g Staudensellerie*
- *250 g Blumenkohlroeschen*

***FUER DIE MAYONNAISE***

- *2 Eigelb*
- *2 TL Senf*
- *2 TL Zitronensaft*
- *1 Prise Worcestershiresauce*
- *1/4 l Oel; knapp*
- *250 g Champignons*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Weinessig mit Weisswein, Chartreuse, Senfpulver, Senf, Salz und Pfeffer verruehren, Olivenoel unterruehren. Abgetropfte Artischockenherzen, kleingeschnittenen Staudensellerie, knapp gar gekochte Blumenkohlroeschen vorsichtig unter die Salatsauce mischen. 4 Stunden zugedeckt ziehen lassen.

Kurze Zeit vor dem Servieren Eigelb mit den Gewuerzen verruehren, das Oel erst tropfenweise, dann in duennem Strahl mit den Quirlen des Handruehrers unterschlagen. Champignons waschen, putzen, blaettrig schneiden. 2/3 davon unter den Salat mischen. Die Mayonnaise draufgeben und die restlichen Champignons darueberstreuen.

Pro Portion ca. 2 g Eiweiss, 33 g Fett, 7 g Kohlenhydrate = 1534 Joule 365 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gemuese, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: ROHER SPARGELSALAT MIT KRA ...

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *4 Eigelb*
- *Salz, Pfeffer*
- *1 Schuss Zucker*
- *1/2 l Olivenoel*
- *12 EL Zitronensaft; ca*
- *1 Bd. Petersilie*
- *1 Bd. Dill*
- *1 Bd. Schnittlauch*
- *Etwas Basilikum*
- *Kresse*
- *Zitronenmelisse*
- *Thymian*
- *Estragon*
- *Borretsch*
- *1 kg Frischer Spargel*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Eigelb mit Salz, Zucker und Pfeffer verruehren am besten mit den Quirlen des Handruehrgeraetes, tropfenweise das Olivenoel zugeben und zu einer dicken Mayonnaise schlagen. Zum Schluss mit dem Zitronensaft und den sehr fein gehackten Kraeutern abschmecken. Spargel waschen und schaelen, dann in duenne Scheiben etwa 1/2 Zentimeter dick schneiden und sofort unter die Mayonnaise heben.

Kuehl servieren, dazu frisches Stangenweissbrot reichen. Man kann den Salat nach Belieben noch mit feingehacktem, hartgekochtem Ei garnieren.

Pro Portion ca. 6 g Eiweiss, 132 g Fett, 8 g Kohlenhydrate = 5356 Joule 1280 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

O-Titel: GAESTE/Salate mit Gemuese: Roher Spargelsalat mit Kraeutermayonnaise

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gemuese, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: ROTKOHLSALAT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 klein. Rotkohl*
- *Salz*
- *1 Saeuerlicher Apfel*
- *3 EL Zucker*
- *4 EL Zitronensaft*
- *6 EL Essig*
- *4 EL Orangensaft*
- *1/2 Orange; die Schale*
- *2 Zwiebeln*
- *6 EL Oel*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Rotkohl in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, auf einem Sieb gut abtropfen lassen, zum Abkuehlen beiseite stellen. Apfel schaelen und in Spalten schneiden.

Aus Zucker, Zitronensaft, Essig, Orangensaft, Orangenschale, feingewuerfelten Zwiebeln, Salz und dem Oel eine Salatsauce ruehren, alles mit dem Rotkohl vermischen und gut durchziehen lassen. Nochmals abschmecken.

Pro Portion ca. 1 g Eiweiss, 6 g Fett, 10 g Kohlenhydrate = 427 Joule 102 Kalorien

Unser Tipp: Wer Kohlsalate besonders knackig liebt, der blanchiert den Kohl nicht, sondern stampft den rohen, feingehobelten Kohl mit Salz und Zucker, bis er saftig ist!

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gemuese, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SALAT AUS GEKOCHTEM SPARGEL

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 1/2 kg Spargel*
- *Zucker*
- *1 EL Butter*
- *300 g Magerer Katenschinken; duenn geschnitten*
- *6 Eier*
- *6 EL Essig*
- *Worcestershiresauce*
- *1 Zitrone; die Schale*
- *125 ml Oel*
- *1 Bd. Glatte Petersilie*
- *1 Bd. Schnittlauch*
- *1 Bd. Dill*
- *Salatblaetter; zum Auslegen der Schuessel*
- *Salz, Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Spargel schaelen, in fingerlange Stuecke schneiden, in Salzwasser mit einer Prise Zucker und der Butter 20 Minuten kochen. Abtropfen, abkuehlen. Schinken evtl. noch in Streifen schneiden. Eier hart kochen, abschrecken, abkuehlen lassen, pellen, achteln. Aus Essig, Salz, Zucker, Worcestershiresauce, Pfeffer und geriebener Zitronenschale eine Salatsauce ruehren, zuletzt das Oel zugeben. Kraeuter grob hacken.

Spargel, Schinken, Eier und Kraeuter in einer mit Salatblaettern ausgelegten Schuessel anrichten, mit der Salatsauce, begiessen. Praktisch fuers Picknick: Salat nicht in einem grossen, sondern in vielen kleinen Portionsgefaessen anrichten, z. B. in Gefrier- oder Frischhaltedosen.

Pro Portion ca. 10 g Eiweiss, 21 g Fett, 3 g Kohlenhydrate = 1029 Joule 246 Kalorien

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gemuese, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SALAT AUS ROHEM SPARGEL

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 kg Spargel*
- *500 g Tomaten*
- *2 EL Mayonnaise 25 %*
- *1 (-2) Zweige Zitronenmelisse*
- *12 EL Suesse Sahne*
- *2 TL Senf*
- *Salz*
- *1 Tomate*

***ZUM GARNIEREN***

- *1 Bd. Glatte Petersilie*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Spargel waschen, sorgfaeltig schaelen und in feine Scheibchen schneiden. Tomaten bruehen, kalt abschrecken und haeuten, dann durch ein Sieb streichen. Tomatenpueree mit Mayonnaise, gehackter Zitronenmelisse, Sahne und Senf verruehren, mit Salz abschmecken. Die Spargelscheiben in dieser Sauce gut durchziehen lassen. Salat anrichten und mit Tomatenstuecken und Petersilienblaettern garnieren.

Pro Portion ca. 2 g Eiweiss, 6 g Fett, 4 g Kohlenhydrate = 327 Joule 78 Kalorien

Unser Tipp: Unser roher Spargelsalat ist nicht nur fuers Buffet geeignet, er kann auch eine ganz feine Vorspeise bei einem raffinierten Menue sein! Dazu den Salat in Sektschalen oder Cocktailglaesern anrichten - nicht zu grosse Portionen, denn von rohem Spargel isst man nicht soviel.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gemuese, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SAUERKRAUTSALAT MIT HASELN ...

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1/4 l Suesse Sahne*
- *6 EL Weisswein*
- *4 EL Zucker*
- *100 g Gehackte Haselnuesse*
- *200 g Rosinen*
- *750 g Sauerkraut*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Suesse Sahne mit Wein, 4 El Wasser, Zucker, Haselnuessen und Rosinen mischen, etwas durchziehen lassen. Dann das zerpflueckte Sauerkraut zugeben, locker durchmischen und gut durchziehen lassen. Noch einmal abschmecken.

Pro Portion ca. 3 g Eiweiss,7 g Fett, 18 g Kohlenhydrate = 829 Joule 198 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

O-Titel: GAESTE/Salate mit Gemuese: Sauerkrautsalat mit Haselnuessen und Rosinen

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gemuese, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SELLERIE-SALAT MIT ROSINEN ...

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *100 g Rosinen*
- *200 g Erdnusskerne; ungesalzen*
- *4 Staudensellerie; je ca. 500 g brutto*
- *250 g Mayonnaise 80% Fett*
- *1/4 l Suesse Sahne*
- *Salz, Pfeffer*
- *Zitronensaft*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Rosinen ueber Nacht in kaltem Wasser einweichen oder mit kaltem Wasser aufsetzen und ca. 10 Minuten kochen, dann abgiessen. Erdnusskerne in trockener Pfanne etwas anroesten, Staudensellerie teilen, putzen, waschen und gut abtropfen lassen, die sauberen Stangen in feine Scheiben schneiden, mit den Rosinen und Erdnuessen mischen.

Mayonnaise mit Sahne verruehren, ueber Sellerie, Nuesse und Rosinen geben, durchmischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Pro Portion ca. 20 g Eiweiss, 92 g Fett, 40 g Kohlenhydrate = 4642 Joule 1108 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

O-Titel: GAESTE/Salate mit Gemuese: Sellerie-Salat mit Rosinen und Nuessen

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gemuese, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SELLERIE-SALAT MIT SCHNITT ...

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 1/2 kg Sellerie*
- *250 g Zwiebeln*
- *125 ml Guter Weinessig*
- *Zucker*
- *Salz, Pfeffer*
- *125 ml Gutes Pflanzenoel*
- *1 Bd. Schnittlauch*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Sellerie waschen, in Scheiben schneiden, schaelen, in Salzwasser in 8 bis 10 Minuten knapp gar kochen, dann mit einem Buntmesser in Streifen schneiden. Zwiebeln wuerfeln, zum Sellerie geben.

Aus Essig, Salz, Zucker, frisch gemahlenem Pfeffer und dem Oel eine Salatsauce ruehren, den Sellerie noch warm damit begiessen, gut durchziehen lassen, nochmals abschmecken, mit Schnittlauch bestreut servieren.

Pro Portion ca. 2 g Eiweiss, 11 g Fett, 9 g Kohlenhydrate, = 603 Joule 144 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

O-Titel: GAESTE/Salate mit Gemuese: Sellerie-Salat mit Schnittlauch

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gemuese, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SELLERIESALAT MIT MOEHREN ...

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 kg Sellerie*
- *500 g Moehren*
- *1 Zwiebel*
- *250 g Paprikaschote*
- *250 g Kalorienarme*
- *Mayonnaise 30 % Fett*
- *150 ml Joghurt*
- *3 EL Essig*
- *Salz, Pfeffer*
- *Zucker*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Sellerie putzen, zuerst in Scheiben, dann in kleine Wuerfel schneiden, in Salzwasser 5 bis 7 Minuten knapp gar kochen, herausnehmen, abtropfen lassen. Moehren mit dem Buntmesser in Scheiben schneiden, im Wasser, in dem zuvor die Selleriewuerfel gekocht wurden, in etwa 10 Minuten knapp gar kochen, ebenfalls abtropfen und erkalten lassen. Die Zwiebel pellen, fein hacken, auf einem Sieb im Gemuesewasser kurz blanchieren.

Paprikaschote putzen, waschen, in ganz kleine Wuerfel schneiden. Mayonnaise mit Joghurt verruehren, mit Essig, Pfeffer, Salz und Zucker pikant abschmecken. Alle Gemuese vorsichtig mischen, Mayonnaise zugeben, unterheben, gut durchziehen lassen, nochmals abschmecken. Vor dem Servieren mit zurueckbehaltenen Gemuesestuecken verzieren.

Pro Portion ca. 2 g Eiweiss, 7 g Fett, 11 g Kohlenhydrate = 496 Joule 118 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

O-Titel: GAESTE/Salate mit Gemuese: Selleriesalat mit Moehren und Paprika

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gemuese, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: SPARGELSALAT MIT PFIFFERLI ...

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 Dos. Spargel; a 525 g Einwaage*
- *300 g TK-Erbsen*
- *250 g Pfifferlinge; moeglichst frisch, sonst aus der*
- *Dose*
- *250 g Kalorienarme*
- *Mayonnaise 30% Fett*
- *2 EL Essig*
- *Salz, Pfeffer*
- *Zucker*
- *1 Bd. Schnittlauch*
- *1 Bd. Dill*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Spargel abgiessen, in mundgerechte Stuecke schneiden, mit den angetauten Erbsen und den Pfifferlingen mischen frische Pfifferlinge in 1 El Oel so lange braten, bis alle Fluessigkeit verdampft ist; Dosenpfifferlinge vorher gut abtropfen lassen. Mayonnaise mit Essig verruehren, mit Salz, Pfeffer aus der Muehle und Zucker pikant abschmecken, mit den gehackten Kraeutern mischen.

Die Sauce ueber das Gemuese giessen, das Gemuese vorsichtig unterheben, gut durchziehen lassen, nochmals abschmecken. Vor dem Servieren mit zurueckbehaltenen Spargelkoepfen, Pfifferlingen und Erbsen verzieren.

Pro Portion ca. 5 g Eiweiss, 7 g Fett, 10 g Kohlenhydrate = 525 Joule 125 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

O-Titel: GAESTE/Salate mit Gemuese: Spargelsalat mit Pfifferlingen und Erbsen

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gemuese, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: WEISSKOHLSALAT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 klein. Kopf Weisskohl*
- *Salz*
- *8 EL Weinessig*
- *2 EL Zucker*
- *2 Zwiebeln*
- *4 EL Oel*
- *50 g Durchwachsener Speck*
- *1 EL Kuemmel*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Weisskohl putzen, waschen und in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, auf einem Sieb abtropfen und voellig erkalten lassen. Aus Essig, Zucker, feingewuerfelten Zwiebeln, Salz, Oel eine Salatsauce ruehren, den Weisskohl damit anmachen.

Den Speck sehr fein wuerfeln, in einer trockenen Pfanne kross ausbraten, zusammen mit dem Kuemmel zum Salat geben. Gut durchziehen lassen und vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Pro Portion ca. 1 g Eiweiss, 7 g Fett, 6 g Kohlenhydrate = 383 Joule 92 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gemuese, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT GEMUESE: WIRSINGKOHLSALAT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 klein. Kopf Wirsing*
- *6 EL Essig*
- *Zucker; nach Geschmack*
- *Currypulver*
- *2 Zwiebeln*
- *6 EL Oel*
- *30 g Cashewkerne*
- *30 g Haselnuesse*
- *30 g Mandeln*
- *Salz, Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Wirsing putzen, waschen und in ganz feine Streifen schneiden oder hobeln, dann kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Aus Essig, Zucker, frisch gemahlenem Pfeffer, Curry, feingewuerfelten Zwiebeln, Salz und Oel eine Salatsauce ruehren und den Wirsing damit anmachen, gut durchziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die halbierten Cashewkerne, Haselnuesse und Mandeln dazugeben, nochmals abschmecken.

Pro Portion ca. 3 g Eiweiss, 10 g Fett, 5 g Kohlenhydrate = 545 Joule 130 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gemuese, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT REIS: KRAEUTER-REIS-SALAT MIT SCHIL ...

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *200 g Langkornreis*
- *2 Bd. Dill*
- *2 Bd. Schnittlauch*
- *2 Bd. Petersilie*
- *Einige Blaettchen Zitronenmelisse*
- *1 Tablett Kresse*
- *1 klein. Zwiebel*
- *6 EL Zitronensaft*
- *4 EL Weisswein*
- *Salz, Pfeffer*
- *12 EL Oel*
- *500 g Schillerlocken*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Reis in reichlich Salzwasser 20 Minuten sprudelnd kochen, abgiessen, kurz kalt abschrecken, dann gut abtropfen lassen. Alle Kraeuter und die Zwiebel hacken. Aus Zitronensaft, Weisswein, frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Oel eine Salatsauce ruehren, mit Kraeutern und Reis mischen, dann die in Ringe geschnittenen Schillerlocken dazugeben und alles gut durchziehen lassen. Vor dem Anrichten dann nochmals abschmecken.

Pro Portion ca. 10 g Eiweiss, 22 g Fett, 48 g Kohlenhydrate = 1318 Joule 315 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

O-Titel: GAESTE/Salate mit Reis: Kraeuter-Reis-Salat mit Schillerlocken

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gemuese, Salat |

# Salat, Gemuese, Fleisch

GAESTE/SALATE MIT FLEISCH: RINDFLEISCHSALAT MIT GURKE ...

GAESTE/SALATE MIT FLEISCH: RINDFLEISCHSALAT MIT TOMAT ...

# GAESTE/SALATE MIT FLEISCH: RINDFLEISCHSALAT MIT GURKE ...

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 Bd. Suppengruen*
- *1 kg Rindfleisch zum Kochen*
- *4 Zwiebeln*
- *150 g Senfgurken*
- *150 g Gewuerzgurken*
- *150 g Ingwer-Kuerbis*
- *4 Zwiebeln*
- *150 g Wachsbohnen Dose*
- *3 EL 25 %ige Mayonnaise*
- *4 TL Estragonsenf*
- *3 TL Heller Senf*
- *Salz, Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

1 1/2 l Salzwasser zum Kochen bringen. Inzwischen das Suppengruen putzen, waschen und klein schneiden. Mit dem Rindfleisch ins kochende Salzwasser geben. Die 4 Zwiebeln halbieren und ebenfalls dazugeben. Im offenen Topf rund las Stunden leise kochen lassen. Dann die Bruehe durch ein Sieb giessen und fuer ein anderes Gericht aufbewahren. Das Fleisch erkalten lassen und in kleine Wuerfel schneiden, dabei das Fett abschneiden.

Gurken, Kuerbis und Zwiebeln ebenfalls wuerfeln, Wachsbohnen klein schneiden, alles miteinander vermischen. Fuer die Sauce die Mayonnaise mit Senf verruehren und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Die Sauce unter den Salat mischen und mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.

Pro Portion ca. 13 g Eiweiss, 5 g Fett, 5 g Kohlenhydrate = 550 Joule 131 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

O-Titel: GAESTE/Salate mit Fleisch: Rindfleischsalat mit Gurken und Bohnen

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gemuese, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT FLEISCH: RINDFLEISCHSALAT MIT TOMAT ...

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 Bd. Suppengruen*
- *1 kg Rindfleisch zum Kochen*
- *1 Lorbeerblatt*
- *8 Schwarze Pfefferkoerner*
- *375 g Brechbohnen*
- *750 g Mittelgrosse Tomaten*
- *2 Zwiebeln*
- *3 EL Zitronensaft*
- *1/4 l Tomatensaft*
- *1 TL Zucker*
- *Scharfe Chilisauce*
- *4 EL Oel*
- *Salz, Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Suppengruen putzen, waschen und grob zerkleinern. Fleisch mit 1 1/2 l kochendem Wasser, Suppengruen, Salz, Lorbeerblatt und Pfefferkoernern aufkochen, Hitze herunterschalten. Fleisch 1 Stunde im geschlossenen Topf sieden lassen. Zwischendurch abschaeumen. Fleisch aus der Bruehe nehmen, kalt werden lassen. Bruehe anderweitig verwenden. Inzwischen Bohnen putzen, waschen, in wenig Salzwasser 12 bis 15 Minuten garen, in einem Durchschlag abtropfen lassen. Tomaten waschen, Stielansatz herausschneiden. Tomaten achteln.

Zwiebeln pellen und fein wuerfeln. Zitronen- und Tomatensaft verruehren. Zwiebelwuerfel zugeben, mit Zucker, Salz, wenig scharfer Chilisauce und schwarzem Pfeffer wuerzen. Zum Schluss das Oel zugeben. Fleisch in feine Streifen schneiden, mit Bohnen und Tomaten in eine Schuessel schichten. Tomatensauce daruebergiessen. Salat mindestens 1 Stunden zugedeckt ziehen lassen.

Pro Portion ca. 19 g Eiweiss, 10 g Fett, 6 g Kohlenhydrate = 851 Joule 203 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

O-Titel: GAESTE/Salate mit Fleisch: Rindfleischsalat mit Tomaten ohne Foto

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Gemuese, Salat |

# Salat, Gemuese, Obst

## GAESTE/SALATE MIT OBST: WALDORFSALAT

# GAESTE/SALATE MIT OBST: WALDORFSALAT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *250 g Mayonnaise 80% Fett*
- *150 g Saure Sahne*
- *2 EL Estragonessig*
- *3 EL Zitronensaft,*
- *Salz*
- *1 kg Sellerie*
- *250 g Rote Apfel*
- *375 g Ananas*
- *150 g Walnusskerne*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Mayonnaise, saure Sahne, Essig, 2 El Zitronensaft und Salz gut miteinander verruehren, Sellerie schaelen, vierteln, grob raspeln, sofort mit der Mayonnaisensauce vermischen. Aepfel ungeschaelt vierteln, Kernhaus entfernen, in Spalten schneiden einige zum Garnieren aufheben, mit restl. Zitronensaft betraeufeln, damit sie nicht braun werden, dann stifteln. Ananas "tranchieren" genaue Anleitung dazu auf Seite 268. Das Fruchtfleisch in kleine Stuecke schneiden. Mit dem Sellerie vermischen, abschmecken, gut durchziehen lassen, nochmals abschmecken, zum Schluss die grobgehackten Walnuesse unterheben einige Nuesse zum Garnieren ungehackt zurueckbehalten.

Uebrigens: Waldorfsalat mit rohem Sellerie wird schnell braun, man kann ihn also nicht am Vortag, sondern erst am Vormittag der Party zubereiten. Wer den Salat schon am Vortag fertig machen moechte, sollte in Abwandlung des Original-Rezepts gekochten Sellerie verwenden, ansonsten den Salat aber genau wie hier angegeben zubereiten.

Ein Tipp fuer schnelles, problemloses Selleriekochen: Sellerieknolle waschen und in dicke Scheiben schneiden, schaelen, in Salzwasser 8 bis 10 Minuten knapp gar kochen, abkuehlen lassen und dann in kleine Wuerfel schneiden nicht raspeln. Weiter zubereiten wie oben beschrieben.

Pro Portion ca. 3 g Eiweiss, 29 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, = 1401 Joule 335 Kalorien

Unser Tipp: Unser Originalrezept fuer Waldorfsalat koennen Sie abwandeln, indem Sie anstelle der Ananas halbierte, entkernte blaue Weintrauben verwenden. Das schmeckt gut und sieht durch den Farbkontrast auch besonders gut aus!

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gemuese, Obst, Salat |

# Salat, Huhn

GAESTE/SALATE MIT GEFLUEGEL: PETERSBURGER SALAT

# GAESTE/SALATE MIT GEFLUEGEL: PETERSBURGER SALAT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *375 g Haehnchenbrustfilet*
- *Salz, Pfeffer*
- *Oel zum Braten*
- *1/2 Salatgurke*
- *2 Salzgurken; aus dem Glas*
- *6 Hummerkrabbenschwaenze; gekocht*
- *750 g Kleine Pellkartoffeln vom Vortag*
- *5 EL Essig*
- *125 ml Huehnerbruehe*
- *1 Schuss Zucker*
- *1 Zwiebel*
- *3 EL Oel*
- *4 Eier; hart gekocht*
- *Salatblaetter*
- *200 g Creme fraiche*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Haehnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer wuerzen, in heissem Oel ringsum goldbraun braten 5 Minuten, erkalten lassen, dann in mundgerechte Stuecke schneiden. Salatgurke waschen, laengs halbieren, mit einem Loeffel die Kerne herausstreichen, Gurke dann in Scheiben schneiden. Salzgurken halbieren und in Streifen schneiden. Hummerkrabben aus der Schale brechen, der Laenge nach halbieren, den Darm entfernen.

Die am Vortag gekochten und gepeilten Kartoffeln achteln. Alle vorbereiteten Zutaten in einer Salatsauce aus Essig, Huehnerbruehe warm, Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Zucker, fein gewuerfelter Zwiebel, Oel einige Stunden durchziehen lassen. Eier pellen und achteln.

Eine Salatschuessel mit Salatblaettern auslegen, den Salat zusammen mit den Eiachteln darauf anrichten, zum Schluss die dicke saure Sahne daruebergiessen. Nicht mehr durchmischen!

Pro Portion ca. 14 g Eiweiss, 8 g Fett, 11 g Kohlenhydrate = 761 Joule 182 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Huhn, Salat |

# Salat, Huhn, Traube, Kaese

GAESTE/SALATE MIT GEFLUEGEL: TRAUBEN-KAESE-SALAT

# GAESTE/SALATE MIT GEFLUEGEL: TRAUBEN-KAESE-SALAT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 Kopf Endiviensalat*
- *2 EL Zitronensaft*
- *2 EL Senf*
- *Salz*
- *2 EL Mandarinensaft*
- *8 EL Oel*
- *250 g Emmentaler*
- *500 g Blaue Weintrauben*
- *150 g Mandarinen a. d. Dose*
- *80 g Gehackte Walnuesse*
- *8 Scheib. Toastbrot*
- *60 g Butter*
- *2 Knoblauchzehen*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Salat waschen, in Streifen schneiden und gut abtropfen lassen. Aus Zitronensaft, Senf, dem Salz, Mandarinensaft und zuletzt dem Oel eine Salatsauce ruehren. Kaese in Streifen schneiden, Trauben halbieren und entkernen. Salat, Kaese, Trauben, Mandarinen ohne Saft und Nuesse in die Salatsauce geben. Kurz vor dem Servieren Toastscheiben in Wuerfel schneiden und in der erhitzten Butter unter haeufigem Wenden kross roesten. Knoblauchzehen schaelen und durch die Knoblauchpresse ueber das Brot druecken. Brotwuerfel unter den Salat mischen, servieren.

Pro Portion ca. 7 g Eiweiss, 17 g Fett, 16 g Kohlenhydrate = 1114 Joule 265 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Huhn, Kaese, Salat, Traube |

# Salat, Kaese

GAESTE/SALATE MIT KAESE: KAESE-AVOCADO-SALAT

GAESTE/SALATE MIT KAESE: KAESESALAT MIT BASILIKUMSAHNE

GAESTE/SALATE MIT KAESE: KAESESALAT MIT PERLZWIEBELN ...

# GAESTE/SALATE MIT KAESE: KAESE-AVOCADO-SALAT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *750 g Cheddar; ersatzweise Gouda*
- *6 Stangen Staudensellerie*
- *3 groß. Avocados*
- *1/2 Tasse Zitronensaft*
- *450 g Saure Sahne*
- *Salz, Pfeffer*
- *3 Zwiebeln*
- *30 Schwarze Oliven; ca*
- *30 Cashewkerne; ca. geroestet*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Kaese in Stifte, Selleriestangen in schraege, duenne Scheiben schneiden. Avocados halbieren, Kerne herausloesen, Fruchtfleisch aus anderthalb Avocados loesen, puerieren und mit Zitronensaft und der sauren Sahne verruehren, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer wuerzen, die fein gehackten Zwiebeln zugeben. Sauce mit Kaese und Sellerie mischen. Restliche Avocadohaelften schaelen, in duenne Scheiben schneiden, sofort unter den Salat mischen. Mit Oliven und Cashewkernen garniert anrichten.

Pro Portion ca. 19 g Eiweiss, 37 g Fett, 11 g Kohlenhydrate = 1944 Joule 464 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Kaese, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT KAESE: KAESESALAT MIT BASILIKUMSAHNE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *800 g Frischer Emmentaler; in duenne Scheiben*
- *geschnitten*
- *400 ml Creme fraiche oder gute saure Sahne*
- *4 Bd. (-6) Basilikum*
- *4 Aromatische Aepfel; z. B. Cox Orange*
- *oder roter Boskop*
- *Salz, Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Den Kaese in mundgerechte Stuecke schneiden. Aus Creme fraiche, gehacktem Basilikum, geschaelten und grob geraspelten Aepfeln eine Sauce ruehren, salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer wuerzen. Kaesescheiben und Sauce abwechselnd in eine Schuessel schichten und gut durchziehen lassen. Mit etwas Kaese und Basilikumblaettern garnieren.

Pro Portion ca. 3 g Eiweiss, 15 g Fett, 7 g Kohlenhydrate = 3242 Joule 772 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Kaese, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT KAESE: KAESESALAT MIT PERLZWIEBELN ...

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *6 EL Mayonnaise 25 % Fett*
- *6 EL Joghurt*
- *2 TL Senf Maille a l'ancienne mit Senfkoernern*
- *Sojasauce*
- *Pfeffer*
- *500 g Milder Kaese; z. B. Pyrenaeenkaese*
- *4 klein. Rote Aepfel*
- *200 ml Perlzwiebeln*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Mayonnaise, Joghurt, Senf, einige Tropfen Sojasauce und Pfeffer verruehren, eventuell mit etwas Fluessigkeit aus dem Perlzwiebelglas verduennen. Kaese in Streifen schneiden, Aepfel ungeschaelt vierteln, Kerngehaeuse herausschneiden und die, Spalten quer in Scheiben ' schneiden. Perlzwiebeln abtropfen lassen, zusammen mit dem Kaese und den Aepfeln zur Salatsauce geben. Durchziehen lassen.

Pro Portion ca. 13 g Eiweiss, 15 g Fett, 6 g Kohlenhydrate = 955 Joule 227 Kalorien

O-Titel: GAESTE/Salate mit kaese: Kaesesalat mit Perlzwiebeln und Aepfeln

| | |
|---|---|
| Stichworte | Kaese, Salat |

# Salat, Kartoffel

**GAESTE/SALATE MIT KARTOFFELN: KARTOFFELSALAT MIT AEPFELN**

**GAESTE/SALATE MIT KARTOFFELN: KARTOFFELSALAT MIT RADI ...**

**GAESTE/SALATE MIT KARTOFFELN: KARTOFFELSALAT MIT SPECK**

# GAESTE/SALATE MIT KARTOFFELN: KARTOFFELSALAT MIT AEPFELN

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *8 EL Weinessig*
- *2 TL Scharfer Senf*
- *Salz, Pfeffer*
- *Zucker*
- *1 1/2 kg Festkochende Salatkartoffeln*
- *2 Aepfel*
- *4 Zwiebeln*
- *4 EL Pflanzenoel*
- *2 Bd. Schnittlauch*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Essig, Senf, Pfeffer, Salz und eine Prise Zucker zu einer Sauce verruehren. Die Kartoffeln in der Schale knapp 20 Minuten kochen, abgiessen, abschrecken, pellen. Noch warm in die Sauce schneiden. In der Sauce erkalten lassen. Dann Aepfel und Zwiebeln schaelen. Apfel in duenne Spalten, Zwiebeln in Ringe schneiden und zu den Kartoffeln geben. Vorsichtig mit dem Oel vermengen.

Vor dem Servieren noch mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Pro Portion ca. 2 g Eiweiss, 4 g Fett, 24 g Kohlenhydrate = 605 Joule 145 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Kartoffel, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT KARTOFFELN: KARTOFFELSALAT MIT RADI ...

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 1/2 kg Festkochende Salatkartoffeln*
- *1 EL Klare Bruehe; Instant*
- *8 EL Weinessig*
- *5 Bd. Schnittlauch*
- *Salz*
- *Knoblauchpulver*
- *1 Schuss Zucker*
- *8 EL Oel*
- *5 Bd. Radieschen*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Kartoffeln waschen, garen, abschrecken, heiss pellen und in Scheiben schneiden. Instantbruehe in 1/4 l heissem Wasser aufloesen, den Essig, gehackten Schnittlauch und die Gewuerze dazugeben, die Kartoffelscheiben damit begiessen, vorsichtig durchmischen, gut durchziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren das Oel zugeben und die in Scheiben geschnittenen Radieschen unterheben. Nochmals abschmecken.

Pro Portion ca. 2 g Eiweiss, 8 g Fett, 21 g Kohlenhydrate = 710 Joule 170 Kalorien

Unser Tipp: Kartoffeln fuer Kartoffelsalat wenn moeglich warm in die Salatsauce schneiden, und zwar in eine Sauce ohne Oel. Fett immer erst zugeben, wenn die Kartoffeln durchgezogen sind - auf diese Weise ist jeder Kartoffelsalat bekoemmlicher!

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

O-Titel: GAESTE/Salate mit kartoffeln: Kartoffelsalat mit Radieschen

| | |
|---|---|
| Stichworte | Kartoffel, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT KARTOFFELN: KARTOFFELSALAT MIT SPECK

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 1/2 kg Festkochende Salatkartoffeln*
- *200 ml Schlesische Gurkenhappen*
- *Salz, Pfeffer*
- *60 g Durchwachsener Speck*
- *2 mittl. Zwiebeln*
- *2 EL Oel*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Die am Vortag gekochten und gepeilten Kartoffeln in Scheiben, die Gurkenhappen in Streifen schneiden. Eine Tasse Gurkenessig aus dem Glas dazugeben, salzen, pfeffern. Kartoffelscheiben und Gurkenstreifen vorsichtig mischen und gut durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren den Speck und die Zwiebeln in kleine Wuerfel schneiden. Den Speck in Oel kross ausbraten, die Zwiebelwuerfel darin anduensten. Das Speck-Zwiebel-Gemisch unter den Kartoffelsalat heben.

Pro Portion ca. 3 g Eiweiss, 5 g Fett, 21 g Kohlenhydrate = 599 Joule 143 Kalorien

Unser Tipp: Stellen Sie doch mal einen bunten Kartoffelsalat zum Selber-Mixen aufs Buffet. Das heisst: Machen Sie einen schoenen, aber relativ neutralen Kartoffelsalat, in dem sich wirklich nur Kartoffeln befinden. Und stellen Sie Zutaten zum Mixen dazu: Kraeuter, Gurkenscheiben, Zwiebelringe, Tomatenachtel, Eischeiben, Radieschen - was immer man vielleicht im Kartoffelsalat haben moechte. Jeder Gast mixt sich dann nach eigenem Geschmack.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Kartoffel, Salat |

# Salat, Nudel

GAESTE/SALATE MIT NUDELN: NUDELSALAT MIT ERBSEN UND K ...

GAESTE/SALATE MIT NUDELN: NUDELSALAT MIT MUSCHELN

GAESTE/SALATE MIT NUDELN: NUDELSALAT MIT THUNFISCH

# GAESTE/SALATE MIT NUDELN: NUDELSALAT MIT ERBSEN UND K ...

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *250 g Nudeln schneckenfoermige oder Hoernchen*
- *600 g TK-Erbsen*
- *250 g Mayonnaise 80 % Fett*
- *100 ml Milch*
- *1 Becher Kresse*
- *1 Bd. Dill*
- *1 Bd. Schnittlauch*
- *6 EL Essig*
- *Salz, Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Die Nudeln je nach Sorte in Reichlich Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Unter Fliessendem Wasser Abschrecken

Die Erbsen in wenig Salzwasser kurz aufkochen, abgiessen, kalt werden lassen. Die Mayonnaise mit der Milch verruehren. Kresse, Dill und Schnittlauch gruendlich waschen, abtropfen lassen und hacken, in die Mayonnaise geben, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Nudeln und Erbsen mit der Kraeutermayonnaise mischen. Gut durchziehen lassen, vor dem Servieren eventuell noch einmal nachwuerzen

Pro Portion ca. 5 g Eiweiss, 18 g Fett, 19 g Kohlenhydrate 1135 Joule 271 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

O-Titel: GAESTE/Salate mit nudeln: Nudelsalat mit Erbsen und Kraeutern

| | |
|---|---|
| Stichworte | Nudel, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT NUDELN: NUDELSALAT MIT MUSCHELN

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *250 g Nudeln; schneckenfoermig oder Hoernchen*
- *Salz*
- *750 g Paprikaschoten; rot und gruen*

***FUER DIE SALATSAUCE***

- *2 Zitronen*
- *Basilikum Lemon-Pepper ersatzweise frisch*
- *gemahlener weisser Pfeffer mit etwas*
- *Zitronenschale*
- *2 Zwiebeln*
- *6 EL Oel*
- *3 Dos. Spanische Muscheln; in pikanter Sauce,*
- *a 75 g Einwaage*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Nudeln in reichlich Salzwasser je nach Sorte etwa 10 Minuten kochen, dann abschrecken. Paprikaschoten waschen, abtrocknen und unter den Grill legen, haeufig drehen, bis die Haut ganz dunkel ist. Danach haeuten und in mundgerechte Stuecke schneiden man kann die Paprikaschoten auch ueber einer offenen Gasflamme braeunen oder fuer zehn Minuten in den auf 250 Grad vorgeheizten Backofen, oberste Schiene, legen. Aus Zitronensaft, Kraeutern, Gewuerzen, den gewuerfelten Zwiebeln und dem Oel eine Salatsauce bereiten, mit den Nudeln und den Paprikaschoten mischen.

Zum Schluss die Muscheln mit der Fluessigkeit unterheben. Gut durchziehen lassen.

Pro Portion ca. 5 g Eiweiss, 6 g Fett, 19 g Kohlenhydrate = 668 Joule 160 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Nudel, Salat |

# GAESTE/SALATE MIT NUDELN: NUDELSALAT MIT THUNFISCH

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *250 g Nudeln; am besten schneckenfoermige oder*
- *Hoernchen*
- *1 Rohes Eigelb*
- *2 Eigelb; von hartgekochten Eiern*
- *2 EL Zitronensaft*
- *125 ml Oel*
- *2 Dos. Thunfisch in Oel; a 200 g*
- *35 g Glas Kapern*
- *125 ml Suesse Sahne*
- *2 Rote Zwiebeln ersatzweise weisse*
- *500 g Tomaten*
- *Salz, Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Nudeln in reichlich Salzwasser je nach Sorte ca. 10 Minuten kochen, unter fliessendem Wasser abschrecken. Das rohe Eigelb mit den durchs Sieb gestrichenen gekochten Eidottern verruehren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft wuerzen, dann das Oel unter staendigem Ruehren tropfenweise dazugeben. Wenn die Mayonnaise fest ist, den gut abgetropften, zerpflueckten Thunfisch dazugeben und mit dem Schneidstab des Handruehrgeraets puerieren. Dann die Kapern unterheben einige zum Garnieren zurueckbehalten und alles mit der suessen Sahne verruehren.

1 Zwiebel wuerfeln, die andere in Spalten schneiden. Tomaten achteln, einige zum Garnieren beiseite legen, Nudeln mit der Sauce mischen, dann vorsichtig die Tomaten und Zwiebelwuerfel unterheben.

Durchziehen lassen. Mit den Tomatenachteln und Zwiebelspalten garnieren.

Pro Portion ca. 8 g Eiweiss, 19 g Fett, 18 g Kohlenhydrate = 1184 Joule 283 Kalorien

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Nudel, Salat |

# Salat, Pute

GAESTE/SALATE MIT GEFLUEGEL: PUTENSALAT MIT ERDBEEREN

# GAESTE/SALATE MIT GEFLUEGEL: PUTENSALAT MIT ERDBEEREN

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *750 g Putenbrustfilet*
- *40 g Butter*
- *1 Eisbergsalat ca. 500 g*
- *3 EL Essig*
- *Salz, Pfeffer; schwarz*
- *3 EL Oel*
- *1 kg Erdbeeren*
- *4 EL Zitronensaft*
- *150 g Pinienkerne*
- *500 g Creme fraiche*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Putenbrustfilet in der Butter braten. Auskuehlen lassen. Eisbergsalat waschen, abtropfen lassen, in Stuecke schneiden. Auf einer Platte anrichten. Mit einer Salatsauce aus Essig, Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Oel wuerzen.

Die Erdbeeren waschen, entstielen, halbieren. Zitronensaft und Pfeffer darueber geben und etwas ziehen lassen. Das gebratene Putenfleisch in duenne Scheiben schneiden. Erdbeeren,

Putenfleisch und Pinienkerne auf dem Eisbergsalat anrichten, mit etwas Essig und Oel betraeufeln, Pfeffer daruebermahlen, kurz vor dem Servieren Creme fraiche daruebergiessen

Pro Portion ca. 31 g Eiweiss, 45 g Fett, 20 g Kohlenhydrate = 2640 Joule

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Pute, Salat |

# Salat, Reis

## GAESTE/SALATE MIT REIS: TOMATEN-REIS-SALAT

# GAESTE/SALATE MIT REIS: TOMATEN-REIS-SALAT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *200 g Langkornreis*
- *250 g Zucchini*
- *150 g Rote Zwiebeln*
- *3 EL Tomatenmark*
- *1 Zehe Knoblauch*
- *4 EL Zitronensaft*
- *6 EL Tomatensaft*
- *Salz, Pfeffer*
- *6 EL Oel*
- *500 g Fleischtomaten*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Reis in reichlich Salzwasser 20 Minuten sprudelnd kochen, abgiessen, kurz kalt abschrecken, dann gut abtropfen lassen. Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln fein hacken. Aus Tomatenmark, pueriertem Knoblauch, Zitronen- und Tomatensaft, Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Oel eine Salatsauce ruehren. Die vorbereiteten Salatzutaten mit der Sauce mischen, zum Schluss die in Scheiben geschnittenen Tomaten unterheben, gut durchziehen lassen, vor dem Anrichten nochmals abschmecken.

Pro Portion ca. 2 g Eiweiss, 5 g Fett, 16 g Kohlenhydrate = 521 Joule 124 Kalorien

Unser Tipp: Den Reis fuer die Salate auf einmal kochen, und zwar in einem sehr grossen Topf in sehr reichlich Salzwasser wie Spaghetti. Abgiessen und kurz mit kaltem Wasser ueberbrausen. Guten Langkornreis verwenden, am besten "parboiled".

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| Stichworte | Reis, Salat |
| --- | --- |

# Salat, Reis, Huhn

GAESTE/SALATE MIT HUHN: CURRY-REIS-SALAT MIT HAEHN ...

# GAESTE/SALATE MIT HUHN: CURRY-REIS-SALAT MIT HAEHN ...

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *200 g Langkornreis*
- *Salz*
- *6 EL Oel*
- *150 g Zwiebeln*
- *2 EL Currypulver*
- *1/4 l Suesse Sahne*
- *4 EL Essig*
- *500 g Mayonnaise; 50 % Fettgehalt*
- *2 Gebratene Haehnchen; je ca.1 kg*
- *1 Ananas 1,5 kg*

***ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Reis in reichlich Salzwasser etwa 20 Minuten sprudelnd kochen, abgiessen, kurz kalt abschrecken, gut abtropfen lassen.

Oel erhitzen, die feingehackten Zwiebeln darin anduensten, dann den Curry zugeben und gut durchschwitzen lassen, mit Sahne abloeschen, abkuehlen lassen, dann mit Essig und Mayonnaise verruehren, Haehnchen von Haut und Knochen loesen, in mundgerechte Stuecke schneiden.

Ananas schaelen und zerlegen, alle Zutaten mischen, gut durchziehen lassen, vor dem Anrichten nochmals abschmecken

Pro Portion ca. 15 g Eiweiss, 37 g Fett, 27 g Kohlenhydrate 2184 Joule 520 Kalorien : Kalte Kueche, essen &trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

O-Titel: GAESTE/Salate mit Gemuese: Curry-Reis-Salat mit Haehnchen und Ananas

| | |
|---|---|
| Stichworte | Huhn, Reis, Salat |

# Suessspeise, Creme, Kirsche, Gaeste

## GAESTE/DESSERT: SAHNETIMBALE MIT KIRSCHEN

# GAESTE/DESSERT: SAHNETIMBALE MIT KIRSCHEN

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *600 ml Schattenmorellen; ohne Stein, je Glas ca. 450 g*
- *Einwaage*
- *6 EL Marc; franzoesischer Tresterschnaps*
- *oder Kirschwasser oder Birnengeist*
- *7 EL Puderzucker*
- *9 Blatt Weisse Gelatine*
- *1 l Suesse Sahne*
- *2 Pakete Vanillezucker*

***ZUM GARNIEREN***

- *Evtl. ein paar frische Kirschen*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Schattenmorellen gut abtropfen lassen, mit dem Marc und 3 El Puderzucker vermischen, abgedeckt mindestens 1 Stunde gut durchziehen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wenn die Blaetter weich sind, tropfnass in einen Topf geben und bei milder Hitze schmelzen lassen. Sahne nicht auf einmal, sondern portionsweise steif schlagen (dazu muss sie gut gekuehlt sein), dann mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker mischen, die etwas abgekuehlte Gelatine unter Ruehren langsam dazugeben, dann die Kirschen mit dem Alkohol unterheben (evtl. ein paar Kirschen zum Garnieren zurueckbehalten, falls man keine frischen Kirschen zum Garnieren hat).

Alles in eine halbkugelfoermige Schuessel fuellen (moeglichst in eine echte "Timbale-Form" aus Metall, sonst in eine andere glattwandige Schuessel). Beim Einfuellen mehrmals kraeftig auf die Tischplatte aufsetzen, damit keine Luftloecher mehr in der Sahne sind. Fuer mehrere Stunden zugedeckt kalt stellen. Sie koennen die Sahnetimbale auch am Vortag zubereiten und ueber Nacht im Kuehlschrank aufheben.

Erst kurz vor dem Servieren herausnehmen. Schuessel dann kurz in heisses Wasser tauchen, vorher mit einem Messer den Rand der Speise von der Form loesen. Auf eine Platte stuerzen, evtl. mit Kirschen garnieren.

Pro Portion: ca. 4 g Eiweiss, 25 g Fett, 24 g Kohlenhydrate 1656 Joule (396 Kalorien)

Unser Tipp: Sie koennen unsere Sahnetimbale statt mit Kirschen auch mit anderen Fruechten machen, zum Beispiel mit tiefgekuehlten Himbeeren oder Erdbeeren (dann an Stelle der drei Glaeser Kirschen vier Pakete Erdbeeren oder Himbeeren verwenden).

Gut eignen sich auch Aprikosen aus dem Glas oder getrocknete Aprikosen, die man ein paar Stunden in Alkohol z. B. in weissen Rum oder, noch besser, in Barack Palinka, eingeweicht hat!

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Creme, Gaeste, Kirsche, Suessspeise |

# Suessspeise, Creme, Pfirsich, Gaeste

GAESTE/DESSERT: PFIRSICHSPALTEN UNTER NUSS-SCHOKOLADE ...

# GAESTE/DESSERT: PFIRSICHSPALTEN UNTER NUSS-SCHOKOLADE ...

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *7 Reife Pfirsiche*
- *1 Becher Vanillinzucker*
- *4 EL Brandy*
- *1 Tafel bittere Schokolade*
- *1 Tafel Mokka-Schokolade*
- *2 Eier*
- *50 g Zucker*
- *1 Schuss Salz*
- *1 TL Pulverkaffee*
- *1/4 l Suesse Sahne*
- *50 g Geroestete, gehackte Haselnuesse*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Sechs Pfirsiche haeuten, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Spalten mit Vanillinzucker bestreuen und mit Brandy begiessen. Abdecken und kuehl stellen. Schokolade in Stuecke brechen und im Wasserbad schmelzen lassen. Die Eier trennen. Eigelb mit Zucker und einer Prise Salz schaumig ruehren. Die geschmolzene Schokolade und den Pulverkaffee unterruehren. Eiweiss zu Schnee schlagen, suesse Sahne steif schlagen. Eischnee unter die Creme heben, anschliessend die Schlagsahne und die Haselnuesse unterheben. Die Creme ueber die Pfirsiche fuellen, im Kuehlschrank durchkuehlen lassen. Den letzten Pfirsich in Spalten schneiden, die Speise damit garnieren.

Pro Portion: ca. 3 g Eiweiss, 16 g Fett, 22 g Kohlenhydrate 1056 Joule (252 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

O-Titel: GAESTE/DESSERT: Pfirsichspalten unter Nuss-Schokoladen-Creme

| | |
|---|---|
| Stichworte | Creme, Gaeste, Pfirsich, Suessspeise |

# Suessspeise, Creme, Pflaume, Gaeste

GAESTE/DESSERT: PFLAUMEN-SAHNE-CREME

# GAESTE/DESSERT: PFLAUMEN-SAHNE-CREME

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 kg Getrocknete Pflaumen; ohne Stein*
- *3/4 l Portwein*
- *Etwas Zitronenschale*
- *3/4 l Sahne*
- *4 EL (-6) Zucker*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Pflaumen im Portwein zusammen mit einem Stueck Zitronenschale weich duensten, Zitronenschale herausnehmen. Pflaumen puerieren, das Mus abkuehlen lassen. Kurz vor dem Servieren die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und unter das Pflaumenmus heben.

Pro Portion: ca. 2 g Eiweiss, 20 g Fett, 74 g Kohlenhydrate 2461 Joule (586 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Creme, Gaeste, Pflaume, Suessspeise |

# Suessspeise, Creme, Reis, Gaeste

GAESTE/DESSERT: REIS TRAUTTMANSDORF

# GAESTE/DESSERT: REIS TRAUTTMANSDORF

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 Vanilleschote*
- *1 1/4 l Milch*
- *250 g Langkornreis*
- *75 g Zucker*
- *1 Schuss Salz*
- *1 Becher Vanillezucker*
- *1 1/2 kg Sauerkirschen; frisch oder aus dem Glas*
- *6 EL Kirschwasser*
- *Evtl. 4 Blatt Gelatine (weiss)*
- *1/2 l Suesse Sahne*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Mark und Schote in einen Liter Milch geben, Reis zugeben, alles bei milder Hitze zum Kochen bringen und zu gedeckt insgesamt eine Stunde ausquellen lassen. Vanilleschote herausnehmen. Dann den Zucker, das Salz und den Vanillezucker sowie die restliche Milch unterruehren, alles erkalten lassen. Sauerkirschen entsteinen, mit dem Kirschwasser begiessen, zugedeckt durchziehen lassen.

Falls man Kirschen aus dem Glas verwendet: Kirschen abgiessen, mit Kirschwasser begiessen, zugedeckt durchziehen lassen, den Kirschsaft mit der eingeweichten, bei milder Hitze aufgeloesten Gelatine binden, im Kuehlschrank gut durchkuehlen lassen und spaeter als Sauce zum Reis Trauttmansdorf reichen (bei frischen Kirschen keine Sauce reichen). Sahne sehr steif schlagen, vorsichtig unter den erkalteten Milchreis heben. Abwechselnd Reis und Kirschen in eine Glasschuessel schichten. Gut durchkuehlen lassen.

Variationen: An Stelle von Sauerkirschen kann man auch jedes andere Obst fuer Reis Trauttmansdorf verwenden, zum Beispiel Erdbeeren oder Aprikosen oder Himbeeren. Und man kann fuer eine koestliche Sauce zum Reisgericht frische Himbeeren durch ein Sieb streichen, mit Puderzucker suessen und dann gut gekuehlt servieren.

Pro Portion: (ohne Sauce) ca. 7 g Eiweiss, 17 g Fett, 41 g Kohlenhydrate = 1616 Joule (385 Kalorien)

Unser Tipp: Auch fuer suesse Reisspeisen keinen Milchreis, sondern Langkornreis (am besten "parboiled") nehmen: Dann schmeckt die Reisspeise nicht wie Kinderpamps, sondern ist koernig und hat Biss!

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Creme, Gaeste, Reis, Suessspeise |

# Suessspeise, Obst, Erdbeere, Gaeste

GAESTE/DESSERT: ERDBEERSALAT MIT SOJABOHNENKEIMLINGEN

# GAESTE/DESSERT: ERDBEERSALAT MIT SOJABOHNENKEIMLINGEN

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 kg Erdbeeren*
- *4 Orangen*
- *250 g Frische Sojabohnenkeimlinge*
- *400 g Creme fraiche*
- *Salz, Pfeffer*
- *4 EL Zucker*
- *Etwas abgeriebene Zitronenschale*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, dann den Stiel entfernen. Die Fruechte halbieren. Orangen wie Aepfel schaelen, dabei die weisse Haut mit entfernen. Orangen filieren und dann mit den kurz unter heissem Wasser abgespuelten Sojabohnenkeimlingen mischen. Creme fraiche mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas abgeriebener Zitronenschale verruehren und abschmecken. Mit den anderen Zutaten mischen. Kuehl stellen und durchziehen lassen.

Pro Portion: ca. 3 g Eiweiss, 13 g Fett, 18 g Kohlenhydrate 903 Joule (215 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Erdbeere, Gaeste, Obst, Suessspeise |

# Suessspeise, Obst, Stachelbeer, Gaeste

## GAESTE/DESSERT: ST.-COLUMBA-CREME

# GAESTE/DESSERT: ST.-COLUMBA-CREME

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *500 g Gruene Stachelbeeren*
- *1/4 l Weisswein*
- *200 g Zucker*
- *2 Zitronen; die Schale*
- *1 kg Sahnequark*
- *4 EL Creme fraiche*
- *2 Eigelb*
- *100 g Zucker*
- *1 Schuss Salz*
- *1 Vanilleschote*
- *2 Pakete Waffelroellchen*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Die Stachelbeeren waschen und putzen. Weisswein mit Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale aufkochen. Die Stachelbeeren dazugeben und bei milder Hitze weichduensten. Gegarte Stachelbeeren mit der Schaumkelle herausnehmen und in eine Schuessel geben. Die Fluessigkeit einkochen lassen, bis sie sirupartig ist. Ueber die Stachelbeeren giessen und vorsichtig untermengen. Auskuehlen lassen. Den Quark mit Creme fraiche, Eigelb, Zucker, Salz und dem Mark der Vanilleschote zu einer Creme verruehren (mit dem Schneebesen oder den Quirlen des Handruehrers).

Ein paar Stachelbeeren zum Dekorieren beiseite legen. Das ausgekuehlte Kompott unter die Creme ziehen, Creme in einer Glasschuessel oder in Sektschalen fuellen. Mit Stachelbeeren und Waffelroellchen garnieren. Restliche Waffelroellchen getrennt dazu reichen.

Uebrigens: Wenn nicht gerade Saison fuer gruene Stachelbeeren ist, koennen Sie die St.-Columba-Creme auch mit Stachelbeeren aus dem Glas zubereiten.

Pro Portion: ca. 11 g Eiweiss, 13 g Fett, 35 g Kohlenhydrate 1341 Joule (320 Kalorien)

Unser Tipp: Die St.-Columba-Creme koennen Sie rechtzeitig vor der Party vorbereiten: Kochen Sie das Stachelbeerkompott, ruehren Sie die Quarkcreme fertig an. Vor dem Servieren brauchen Sie dann nur noch beide Bestandteile gut miteinander zu vermischen.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Obst, Stachelbeer, Suessspeise |

# Suessspeise, Pudding, Gaeste

GAESTE/DESSERT: REISPUDDING MIT SAUERKIRSCHEN

GAESTE/DESSERT: SCHOKOLADENPUDDING

GAESTE/DESSERT: VANILLEPUDDING MIT FRUECHTEN

# GAESTE/DESSERT: REISPUDDING MIT SAUERKIRSCHEN

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *300 g Langkornreis*
- *600 ml Milch*
- *120 g Butter*
- *Salz*
- *1 Vanilleschote*
- *2 Zitronen; die Schale*
- *60 g Zwiebackbroesel*
- *10 Eier*
- *200 g Zucker*

***FUER DIE SAUCE***

- *400 ml Schattenmorellen; a 460 g EW*
- *20 g Speisestaerke*
- *2 Stangen Zimt*
- *6 EL Rum*
- *Etwas abgeriebene Zitronenschale*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Reis mit Milch, 100 g Butter, Salz, aufgeschnittener, ausgekratzter Vanilleschote, Zitronenschale (moeglichst in zwei spiralenfoermigen Stuecken, ohne das Weisse) aufkochen lassen, ab und zu umruehren und etwa 20 Minuten bei milder Hitze ausquellen lassen. Vanilleschote und Zitronenschale herausnehmen und den Reis abkuehlen lassen. 2 Puddingformen (a 1 1/2 l) und Deckel mit der restlichen Butter gut ausfetten und mit Zwiebackbroeseln ausstreuen. Eier trennen, Eigelb mit 100 g Zucker schaumig ruehren und zum Reis geben. Eiweiss mit dem restlichen Zucker sehr steif schlagen, ein Drittel davon unter den Reis ruehren, den Rest vorsichtig unterheben. Die Reismasse in die vorbereiteten Formen fuellen, die Deckel daraufsetzen und den Pudding eine Stunde bei milder Hitze im Wasserbad kochen lassen.

Inzwischen die Schattenmorellen auf einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. Die Speisestaerke mit etwas Saft anruehren. Den restlichen Saft mit den Zimtstangen zum Kochen bringen, die angeruehrte Speisestaerke dazugeben und einmal aufkochen lassen. Rum und Zitronenschale zugeben, die Kirschen in die Sauce geben und zugedeckt erkalten lassen. Pudding aus dem Wasserbad nehmen, fuenf Minuten ruhen lassen, die Deckel abnehmen dann stuerzen. Eventuell ein feuchtes Tuch auf die Formen legen. Die Formen abnehmend und den Pudding erkalten lassen. Die Kirschsauce dazu servieren.

Pro Portion: (bei 12 Portionen) ca. 10 Eiweiss, 15 g Fett, 58 g Kohlenhydrat = 1850 Joule (442 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Pudding, Suessspeise |

# GAESTE/DESSERT: SCHOKOLADENPUDDING

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *180 g Speisestaerke*
- *2 l Milch*
- *80 g Kakao*
- *120 g Zucker*
- *4 EL Pulverkaffee*
- *Salz*
- *100 g Bittere Kuvertuere (geraspelt)*
- *80 g Haselnusskrokant*
- *4 EL Rum (54 %)*
- *Zucker*
- *1 l Suesse Sahne*
- *2 (-3) Pakete Vanillezucker*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Die Speisestaerke mit etwas Milch anruehren. Restliche Milch mit Kakao, Zucker, Pulverkaffee und einer Prise Salz zum Kochen bringen, die angeruehrte Speisestaerke einruehren und einmal kraeftig aufkochen lassen. Dann die geraspelte Kuvertuere, Haselnusskrokant und den Rum unterruehren, in mit kaltem Wasser ausgespuelte Puddingformen geben, mit etwas Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet. Kalt werden lassen. Kurz vor dem Servieren stuerzen. Dazu ungeschlagene Sahne, die mit Vanillezucker gewuerzt ist, reichen.

(Sie koennen zum Schokoladenpudding aber auch Vanillesauce servieren, siehe Extra Rezept.)

Pro Portion: (mit Sahne) ca. 9 g Eiweiss, 39 g Fett, 47 g Kohlenhydrate = 2556 Joule (611 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Pudding, Suessspeise |

# GAESTE/DESSERT: VANILLEPUDDING MIT FRUECHTEN

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 Dos. Gemischte Fruechte*
- *1 l Milch*
- *2 Becher Vanillepudding (Instant)*
- *2 Becher Vanillinzucker*
- *1/2 l Suesse Sahne*
- *70 g Geraspelte Schokolade*
- *60 g Mokkabohnen*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Fruechte abtropfen lassen. Milch mit Instant-Puddingpulver und Vanillinzucker verruehren. Sahne steif schlagen, mit Fruechten und geraspelter Schokolade unter den Pudding heben. Mit Mokkabohnen garnieren.

Pro Portion: ca. 4 g Eiweiss, 20 g Fett, 29 g Kohlenhydrate 1311 Joule (322 Kalorien)

Variation: Fruechte in eine Glasschale fuellen, Pudding druebergeben, obendrauf eine Schicht geschlagene Sahne, verziert mit Mokkabohnen.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Pudding, Suessspeise |

# Suessspeise, Quark, Gaeste

GAESTE/DESSERT: CREME DE PAS'CHA

# GAESTE/DESSERT: CREME DE PAS'CHA

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 kg Magerquark*
- *300 g Mandeln*
- *8 Eigelb*
- *1 Vanilleschote*
- *1/2 l Suesse Sahne*
- *125 g Butter*
- *200 g Zucker*
- *1 Zitrone; die Schale*
- *1 Schuss Salz*
- *100 g Orangeat*
- *100 g Zitronat*
- *200 g Kandierte Fruechte zum Garnieren (wenn moeglich,*
- *viele verschiedene Sorten in verschiedenen*
- *Farben)*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess*

Quark fest in einem duennen Handtuch oder einem Mulltuch auspressen, 200 g geschaelte, geriebene Mandeln, die Eigelbe und das Mark der Vanilleschote dazugeben, kraeftig verruehren, dann die Sahne und die fluessige Butter unterruehren, mit dem Zucker, der abgeriebenen Zitronenschale und dem Salz abschmecken, zum Schluss das Orangeat und das Zitronat, beides klein gewuerfelt, dazugeben. In eine breite, flache Schuessel fuellen und zugedeckt im Kuehlschrank fest werden lassen. Das dauert mindestens 3 bis 4 Stunden, nach Moeglichkeit sollte die Creme aber ueber Nacht im Kuehlschrank stehen.

Kurz vor dem Servieren taucht man die Form kurz in heisses Wasser und stuerzt die Creme dann auf eine Tortenplatte. Mit den restlichen Mandeln (nicht abgezogen, nicht gerieben, sondern im ganzen) und verschiedenen farbigen kandierten Fruechten garnieren.

Pro Portion: ca. 18 g Eiweiss, 33 g Fett, 49 g Kohlenhydrate = 2448 Joule (585 Kalorien)

Unser Tipp: Nicht ganz so "original russisch", aber dafuer kalorienaermer, ist die Creme de Pas'cha, wenn Sie die Butter weglassen und die Menge von Zitronat, Orangeat und kandierten Fruechten zum Garnieren auf die Haelfte reduzieren. Die Creme ohne Butter laesst sich allerdings nicht so gut stuerzen, Sie sollten sie also in einer dekorativen Glasschuessel anrichten und auch darin servieren.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Quark, Suessspeise |

# Suessspeise, Sauce, Gaeste

GAESTE/DESSERT: VANILLESAUCE

# GAESTE/DESSERT: VANILLESAUCE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 l Milch*
- *1 Vanilleschote*
- *8 Eigelb*
- *160 g Zucker*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Milch erhitzen, Vanilleschote laengs aufschneiden, Mark herauskratzen und mit der ausgekratzten Schote aufkochen lassen, durch ein Sieb giessen und nochmals aufkochen lassen. Eigelb mit Zucker verquirlen, mit der kochenden Milch uebergiessen. Unter Ruehren (mit den Quirlen des Handruehrers) bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Aber die Sauce darf nicht mehr aufkochen!

Abkuehlen lassen und zum Schokoladenpudding servieren.

Pro Portion: (Pudding mit Vanillesauce) ca. 12 g Eiweiss, 20 g Fett, 61 g Kohlenhydrate = 3274 Joule (782 Kalorien)

Unser Tipp: Wer Kalorien zaehlt, serviert zum Schokoladenpudding an Stelle von Vanillesahne oder Vanillesauce eine Mischung aus 2/3 Milch und 1/3 Sahne. Wichtig: Diese Mischung muss eisgekuehlt sein, dann merkt man die Kaloriensparsamkeit nicht!

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Sauce, Suessspeise |

# Suessspeise, Schokolade, Gaeste

GAESTE/DESSERT: MOUSSE AU CHOCOLAT - EINS

GAESTE/DESSERT: MOUSSE AU CHOCOLAT - ZWEI

GAESTE/DESSERT: SCHOKOLADENSAHNE

# GAESTE/DESSERT: MOUSSE AU CHOCOLAT - EINS

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *400 g Bitterschokolade*
- *10 Eigelb*
- *2 TL Pulverkaffee*
- *2 EL Vanillezucker*
- *1/4 l Suesse Sahne*
- *10 Eiweisse*
- *Borkenschokolade zum Garnieren*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Schokolade mit 10 El Wasser auf kleiner Flamme langsam schmelzen, dabei staendig ruehren. Vom Feuer nehmen. Eigelb mit Kaffeepulver und Vanillezucker verquirlen. Langsam in die Schokolade ruehren, die inzwischen nur noch lauwarm sein darf. Sahne sehr steif schlagen, Eiweiss ebenfalls. Sahne portionsweise vorsichtig unter die Schokoladenmischung ruehren, dabei etwas zum Garnieren zurueckbehalten.

Dann das Eiweiss nach und nach mit dem Schneebesen unterziehen (nicht ruehren!). Im Kuehlschrank gut durchkuehlen lassen. Erst kurz vor dem Servieren mit Schlagsahnetupfen und der zerbroeckelten Borkenschokolade verzieren.

Pro Portion: ca. 7 g Eiweiss, 22 g Fett, 25 g Kohlenhydrate 1405 Joule (336 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Schokolade, Suessspeise |

# GAESTE/DESSERT: MOUSSE AU CHOCOLAT - ZWEI

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *500 g Zartbittere Schokolade*
- *2 EL Cognac; oder Weinbrand*
- *100 g Butter*
- *8 Eigelb*
- *250 g Zucker*
- *1 Schuss Salz*
- *2 TL Pulverkaffee*
- *8 Eiweisse*
- *100 g Bittere Borkenschokolade*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Schokolade mit Cognac oder Weinbrand im Topf bei schwacher Hitze aufloesen. Butter zugeben und gut verruehren. Eigelb mit Zucker, Salz und Pulverkaffee schaumig schlagen und unter die etwas abgekuehlte Schokolade ruehren. Eiweiss sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. 3 Stunden kuehl stellen, die Borkenschokolade ueber die Creme broeseln.

Pro Portion: ca. 5 g Eiweiss, 27 g Fett, 52 g Kohlenhydrate 2025 Joule (484 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Schokolade, Suessspeise |

# GAESTE/DESSERT: SCHOKOLADENSAHNE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1/2 l Suesse Sahne*
- *300 g Mokkaschokolade*
- *4 EL (-5) Mokka (sehr stark)*
- *75 g Bittere Borkenschokolade*
- *75 g Vollmilch-Borkenschokolade*
- *50 g Feinbitterschokolade; geraspelt*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Sahne sehr steif schlagen. Mokkaschokolade in dem Mokka schmelzen (auf ganz kleiner Flamme). Die heisse Mokka-Schokolade vorsichtig nach und nach unter die Sahne ziehen. Darauf achten, dass die Schokolade gleichmaessig verteilt ist und sich nicht am Boden absetzt. Borkenschokolade grob hacken und unter die Sahne heben. Gut gekuehlt mit Schokolade bestreut servieren.

Pro Portion: ca. 2 g Eiweiss, 24 g Fett, 23 g Kohlenhydrate = 1487 Joule (355 Kalorien)

Unser Tipp: Die Mousse au chocolat am Vortag zubereiten, gut zugedeckt im Kuehlschrank aufbewahren, erst kurz vor dem Servieren mit Schlagsahne und Borkenschokolade garnieren.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Schokolade, Suessspeise |

# Suessspeise, Suelze, Joh.beere

GAESTE/SUELZE: CASSIS-GELEE

# GAESTE/SUELZE: CASSIS-GELEE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *8 Blatt Weisse Gelatine*
- *125 ml Cassis-Likoer*
- *1/4 l Weisswein*
- *Zucker; nach Geschmack*
- *250 g Schwarze Johannisbeeren*

***ERFASST *RK* AM 07.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Likoer und Wein mischen. 1/8 l Wasser erhitzen. Zucker darin aufloesen, die eingeweichte Gelatine darin aufloesen, zum Likoer-Wein-Gemisch geben. Einen Spiegel in eine kalt ausgespuelte Form giessen und fest werden lassen. Johannisbeeren verlesen, waschen und von den Rispen streifen, dann auf dem Spiegel verteilen, etwas Gelee daruebergiessen und wieder fest werden lassen, dann restliche Fluessigkeit daraufgiessen, im Kuehlschrank fest werden lassen.

Mit fluessiger Vanillesahne servieren.

Pro Portion ca. 0 g Eiweiss, 0 g Fett, 20 g Kohlenhydrate = 122 Joule (29 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Joh.beere, Suelze, Suessspeise |

# Suessspeise, Suelze, Orange

GAESTE/SUELZE: ORANGEN-GELEE

# GAESTE/SUELZE: ORANGEN-GELEE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *8 Blatt Weisse Gelatine*
- *1/2 l Orangensaft; etwa 8 Saftorangen*
- *3 klein. Orangen; als Einlage*

***ERFASST *RK* AM 07.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Orangen auspressen. Gelatine tropfnass bei milder Hitze aufloesen, zum Orangensaft ruehren. In eine kalt ausgespuelte Form oder Schuessel mit flachem Boden einen Spiegel giessen, im Kuehlschrank fest werden lassen.

Orangen wie einen Apfel schaelen, dabei die weisse Haut restlos entfernen, Orangen in Scheiben schneiden. Scheiben kurz in Orangenaspik tauchen, auf dem Spiegel huebsch anordnen, wieder fest werden lassen, dann den restlichen Saft und die Orangenscheiben einfuellen.

Ueber Nacht im Kuehlschrank fest werden lassen, stuerzen. Nach Belieben garnieren. Fluessige Sahne oder halbsteif geschlagene Sahne passt gut dazu. Oder eine eisgekuehlte Schokoladensauce, mit etwas Orangenschale abgeschmeckt.

Pro Portion ca. 0 g Eiweiss, 0 g Fett, 7 g Kohlenhydrate 141 Joule (33 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Orange, Suelze, Suessspeise |

# Suessspeise, Suelze, Wein

## GAESTE/SUELZE: ROTWEIN-GELEE

# GAESTE/SUELZE: ROTWEIN-GELEE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *6 (-8) Blatt Weisse Gelatine*
- *375 ml Rotwein*
- *50 g (-100) Zucker*
- *Wenig gemahlener Zimt*
- *Nelkenpulver*
- *Rumtopffruechte; selbsteingelegt oder gekauft*

***ERFASST *RK* AM 07.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Rotwein und 1/8 l Wasser mischen, etwas davon abnehmen und erhitzen, den Zucker darin aufloesen, mit Zimt und Nelken abschmecken, eingeweichte, leicht ausgedrueckte Gelatine darin aufloesen. Mit dem kalten Rotweingemisch verruehren. In eine kalt ausgespuelte Form giessen, im Kuehlschrank fest werden lassen, dann stuerzen. Mit Rumtopffruechten servieren.

Pro Portion (ohne Rumtopffruechte) ca. 0 g Eiweiss, 0 g Fett, 8 g Kohlenhydrate = 240 Joule (57 Kalorien)

Unser Tipp: So stuerzt man Suelze: ein spitzes kleines Messer in heisses Wasser tauchen, am Rand zwischen Form und Suelze schieben, so die Suelze loesen, dann die Schuessel kurz in heisses Wasser tauchen (bis zum Rand), Servierteller auflegen, beides drehen und dabei stuerzen. Suelzen muessen mindestens 6 Stunden, besser noch ueber Nacht, im Kuehlschrank fest werden.

Variation: Sie koennen das Rotweingelee auch mit roten Fruechten, zum Beispiel Sauerkirschen oder Himbeeren, anreichern. Spiegel giessen, gewaschene, mit Kuechenkrepp trockengetupfte Fruechte darauf verteilen, mit Gelee begiessen (wie auch im Rezept Cassis- Gelee beschrieben). So ein mit Fruechten angereichertes Rotweingelee sieht besonders dekorativ in Rotweinglaesern aus.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Suelze, Suessspeise, Wein |

# Suppe, Kalt, Gaeste

GAESTE/KALTE SUPPEN: GEEISTE BOUILLON MIT WODKA UND K ...

# GAESTE/KALTE SUPPEN: GEEISTE BOUILLON MIT WODKA UND K ...

*Für 12 Tassen*

***FUER DIE BOUILLON***

- *3 kg Ochsenbein*
- *2 Bd. Suppengruen*
- *2 Zwiebeln (100 g)*
- *2 Bd. Glatte Petersilie*
- *2 Lorbeerblaetter*
- *2 TL Thymian (getrocknet)*
- *Salz, Pfeffer, weiss*
- *4 Eiweiss zum Klaeren*
- *Evtl. Fleischextrakt*
- *80 ml Wodka*

***FUER DIE KAVIAR-CROUTONS***

- *4 Eier (Gewichtsklasse 2)*
- *100 g Butter*
- *4 TL Zitronensaft*
- *150 g Forellenkaviar*
- *12 Scheib. Baguette; schraeg geschnitten*

***ERFASST *RK* AM 28.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Die Bouillon am Vortag zubereiten: Das Ochsenbein mit 3 l kaltem Wasser aufsetzen und langsam zum Kochen bringen. Inzwischen das Suppengruen putzen, waschen und grob zerteilen. Die Zwiebeln pellen, vierteln, die Petersilie waschen. Die Bruehe abschaeumen, sobald sie kocht, und Suppengruen, Zwiebeln und Petersilie in den Topf geben. Wenn kein Schaum mehr aufsteigt, die Lorbeerblaetter und den Thymian zugeben. Die Bruehe bei milder Hitze 2 1/2 Stunden ohne Deckel leise kochen lassen, bis sie auf 1 1/2 l eingekocht ist. Fleisch und Gemuese mit einer Schaumkelle herausnehmen, die Bouillon durch ein feines Haarsieb in einen kleineren Topf umgiessen, salzen und pfeffern und abkuehlen lassen. Das Fett sorgfaeltig abschoepfen.

Das Eiweiss mit einem Schneebesen unter die kalte Bouillon ruehren und noch einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, etwas ruhen lassen und den Schaum von der Oberflaeche abheben. Die Bouillon eventuell filtern (Spezial-Fett-Filter gibt es in Elektro- Geschaeften) und vorsichtig nachwuerzen, z. B. mit Fleischextrakt. Bouillon mit Wodka abschmecken und eiskalt stellen. Fuer die Croutons die Eier in 7 Minuten wachsweich kochen, pellen und halbieren. Das Eiweiss anderweitig verwenden. Eigelb, Butter und Zitronensaft mit einer Gabel gut verruehren. Vorsichtig, damit die Koernchen nicht platzen, einen Teeloeffel Kaviar unterziehen. Die Baguettescheiben roesten, mit der Buttermischung bestreichen und mit Kaviar garnieren. Zur eiskalten Bouillon servieren.

Pro Portion ca. 58 g Eiweiss, 18 g Fett, 7 g Kohlenhydrate = 2329 Joule (554 Kalorien)

Unser Tipp: Eine kalte Gemuesesuppe wie die Vichyssoise kann man tage- oder wochenlang vor der Party einfrieren und braucht sie dann nur noch aufzutauen. Allerdings sollte man dann die Sahne weglassen und erst nach dem Auftauen an die Suppe ruehren.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

O-Titel: GAESTE/KALTE SUPPEN: Geeiste Bouillon mit Wodka und Kaviar- Croutons

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Kalt, Suppe |

# Suppe, Kalt, Gemuese, Brot, Gaeste

GAESTE/KALTE SUPPEN: GAZPACHO MIT SAHNE

# GAESTE/KALTE SUPPEN: GAZPACHO MIT SAHNE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 (-2) Zwiebeln*
- *10 g Butter*
- *1 Dos. Tomaten*
- *1 Gruene Paprikaschote*
- *1 Salatgurke*
- *1 (-2) Zehen Knoblauch; durchgepresst*
- *1 Prise Essig*
- *1 EL Oel*
- *1/4 l Suesse Sahne*
- *1 Tasse Weissbrotkrumen*
- *Salz, Pfeffer*
- *3 Scheib. Toastbrot*
- *50 g Butter*
- *Knoblauch nach Geschmack*
- *125 g Gekochter Schinken (in sehr kleinen Wuerfeln)*

***ERFASST *RK* AM 28.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Zwiebeln wuerfeln, in Butter anduensten, mit dem Schneidstab des Handruehrers puerieren. Abgetropfte Tomaten, 1/2 Paprikaschote, 1/2 Salatgurke ebenfalls puerieren (nach und nach portionsweise), mit Knoblauch, Essig, Oel wuerzen, mit Sahne verruehren, Tomatensaft aus der Dose zugeben, mit Brotkrumen binden, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Mehrere Stunden gut durchkuehlen lassen. Kurz vor dem Servieren die Toastscheiben wuerfeln, in Butter und Knoblauch anroesten. Restliche Gurke und Paprika fein wuerfeln. Brotwuerfel, Gurken-, Paprika- und Schinkenwuerfel werden in kleinen Extra-Schuesseln zur Suppe serviert. Jeder nimmt sich nach Geschmack von den Extra-Zutaten in seine Suppe.

Pro Portion (mit Beilagen) ca. 4 g Eiweiss, 14 g Fett, 7 g Kohlenhydrate = 722 Joule (173 Kalorien)

Unser Tipp:

Gazpacho kann man wochenlang vor der Party einfrieren und braucht sie dann nur noch aufzutauen. Allerdings sollte man dann die Sahne weglassen und erst nach dem Auftauen an die Suppe ruehren.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Brot, Gaeste, Gemuese, Kalt, Suppe |

# Suppe, Kalt, Gemuese, Gaeste

GAESTE/KALTE SUPPEN: GAZPACHO

# GAESTE/KALTE SUPPEN: GAZPACHO

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 Salatgurke*
- *1 kg Tomaten*
- *1 Paprikaschote (150 g)*
- *1 Zwiebel (50 g)*
- *4 Knoblauchzehen*
- *150 g Weissbrot*
- *5 EL Olivenoel*
- *2 EL Weinessig*
- *3/4 l Huehnerbruehe*
- *Salz*

***FUER DIE BEILAGEN***

- *6 Scheib. Weissbrot*
- *50 g Butter*
- *1/2 Salatgurke*
- *2 Rote Zwiebeln*
- *250 g Tomaten*
- *Eiweiss von drei hartgekochten Eiern*
- *1 Gruene Paprikaschote (150 g)*

***ERFASST *RK* AM 28.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Salatgurke schaelen und grob wuerfeln, Tomaten bruehen, kreuzweise einritzen, pellen. Tomaten und Paprikaschote entkernen und grob zerkleinern, die Zwiebel pellen und vierteln. Gemuese und Knoblauchzehen portionsweise mit dem Schneidstab des Handmixers puerieren, beiseite stellen. Weissbrot entrinden und zerkruemeln, nach und nach das Oel zufuegen, dabei kraeftig mit den Quirlen des Handruehrers durchruehren, mit Essig abschmecken. Zum Gemuesepueree geben, mit Bruehe auffuellen und kraeftig durchruehren. Mit Salz abschmecken. Gut gekuehlt servieren. Fuer die Beilagen das Weissbrot wuerfeln, in Butter in der Pfanne roesten; Gurke, Zwiebeln, enthaeutete und entkernte Tomaten, Eiweiss und Paprikaschote fein wuerfeln, in kleinen Schaelchen getrennt zur Gazpacho servieren. Jeder nimmt sich von den Beilagen nach Geschmack in seine Suppe.

Pro Portion ca. 5 g Eiweiss, 9 g Fett, 19 g Kohlenhydrate = 784 Joule (187 Kalorien)

Unser Tipp: Die Suppe bereits am Vortag zubereiten und im Kuehlschrank aufbewahren. Unmittelbar vor dem Servieren noch einmal kraeftig durchruehren und in eine gut gekuehlte Terrine fuellen. Die Beilagen erst kurz vor dem Servieren zubereiten.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| Stichworte | Gaeste, Gemuese, Kalt, Suppe |
|---|---|

# Suppe, Kalt, Gurke, Gaeste

GAESTE/KALTE SUPPEN: GEEISTE GURKENSUPPE

# GAESTE/KALTE SUPPEN: GEEISTE GURKENSUPPE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *3 groß. Salatgurken (a 500 g)*
- *3 Zwiebeln*
- *6 EL Olivenoel*
- *3 Knoblauchzehen*
- *Salz, Pfeffer*
- *1 Schuss Zucker*
- *Ingwerpulver*
- *6 EL Estragonessig*
- *18 EL Trockener Weisswein*
- *3/4 l Suesse Sahne*
- *Etwas frische Zitronenmelisse*

***ERFASST *RK* AM 28.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Salatgurken schaelen, laengs halbieren, die Kerne mit einem Teeloeffel herauskratzen, das Gurkenfleisch in kleine Wuerfel schneiden. Die Zwiebeln pellen, fein wuerfeln und in Olivenoel anduensten, die durchgepressten Knoblauchzehen dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Ingwerpulver wuerzen. Estragonessig, den Wein und die Gurkenwuerfel dazugeben und bei milder Hitze so lange leise kochen lassen, bis die Gurkenwuerfel glasig sind. Die Suppe mit dem Schneidstab des Handruehrers (am besten gleich im Topf) puerieren, abkuehlen lassen und dann im Kuehlschrank kalt stellen. Vor dem Anrichten die Sahne unterruehren, noch einmal abschmecken und in Suppentassen mit je einem Eiswuerfel anrichten. Mit Zitronenmelisseblaettchen oder je einem Dillzweig garnieren.

Pro Portion ca. 3 g Eiweiss, 14 g Fett, 5 g Kohlenhydrate = 688 Joule (164 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Gurke, Kalt, Suppe |

# Suppe, Kalt, Lauch, Gaeste

GAESTE/KALTE SUPPEN: VICHYSSOISE

# GAESTE/KALTE SUPPEN: VICHYSSOISE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *750 g Kartoffeln*
- *500 g Porree*
- *1 l Huehnerbruehe (Instant)*
- *Salz, Pfeffer, schwarz*
- *1/2 l Suesse Sahne*
- *2 Bd. Schnittlauch*

***ERFASST *RK* AM 28.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Kartoffeln waschen, schaelen, in Wuerfel schneiden, Porree waschen und in Ringe schneiden. Kartoffelwuerfel und Porreeringe in der Huehnerbruehe garen (einige Porreeringe zum Verzieren zurueckbehalten). Garzeit ca. 20 Minuten. Dann die Suppe mit Salz und schwarzem Pfeffer wuerzen, durch ein Sieb streichen oder mit dem Schneidstab des Handruehrers puerieren, noch einmal bis zum Siedepunkt erhitzen, Sahne unterruehren, Suppe erkalten lassen. Im Kuehlschrank mehrere Stunden gut durchkuehlen lassen. Unmittelbar vor dem Servieren mit dem gehackten Schnittlauch und den Porreeringen bestreuen. (Uebrigens: Diese Suppe schmeckt auch heiss ausgezeichnet, nur heisst sie dann nicht "Vichyssoise", sondern "Creme Parmentier".)

Pro Portion ca. 3 g Eiweiss, 13 g Fett, 12 g Kohlenhydrate = 753 Joule (180 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Kalt, Lauch, Suppe |

# Suppe, Kalt, Rote_bete, Gaeste

GAESTE/KALTE SUPPEN: KALTE SUPPE VON ROTEN BETEN

# GAESTE/KALTE SUPPEN: KALTE SUPPE VON ROTEN BETEN

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *910 ml Glas Rote Bete eingelegt (EW)*
- *250 g Suesse Sahne*
- *150 g Saure Sahne*
- *Worcestershiresauce*
- *Tabasco*
- *Frisch gemahlener Pfeffer*
- *Knoblauch; nach Geschmack*
- *1 Bd. Dill*
- *1 klein. Zwiebel*

***ERFASST *RK* AM 28.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Die roten Bete abgiessen, dabei den Saft auffangen und beiseite stellen. Die Bete in Stuecke schneiden, portionsweise mit dem Schneidstab des Handruehrers puerieren, den Saft dann wieder dazugeben. Suesse Sahne und saure Sahne zugeben, gut verruehren, mit Worcestershiresauce, Tabasco und frisch gemahlenem Pfeffer wuerzen, Knoblauchpulver (oder frisch gepresste Knoblauchzehen) nach Geschmack zugeben. Ganz zum Schluss den fein gehackten Dill und die sehr fein gehackte Zwiebel dazugeben, durchruehren, gut durchkuehlen lassen, vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Pro Portion ca. 2 g Eiweiss, 8 g Fett, 11 g Kohlenhydrate = 514 Joule (123 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Kalt, Rote_bete, Suppe |

# Suppe, Kalt, Tomate, Gaeste

GAESTE/KALTE SUPPEN: KALTE TOMATENSUPPE

# GAESTE/KALTE SUPPEN: KALTE TOMATENSUPPE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 l Tomatensaft (Dose)*
- *1/2 l Gemuesesaft (Dose)*
- *1 EL Speisestaerke; gehaeuft*
- *Gekoernte Bruehe*
- *Knoblauchpulver*
- *Frisch gemahlener Pfeffer*
- *Thymian*
- *Oregano*
- *1 Schuss Zucker*
- *1 Prise Sherry*
- *1/4 l Suesse Sahne*
- *Frische Kraeuter Petersilie, Oregano*
- *oder Basilikum oder Dill*

***ERFASST *RK* AM 28.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Tomatensaft und Gemuesesaft zusammen aufkochen, mit der Speisestaerke (in Wasser angeruehrt) binden, mit Bruehe, Knoblauch, Pfeffer, Thymian, Oregano und einer Prise Zucker kraeftig abschmecken, abkuehlen lassen. Kurz vor dem Servieren einen Schuss Sherry zugeben und die suesse Sahne unterruehren, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit frisch gehackten Kraeutern bestreut anrichten.

Pro Portion ca. 1 g Eiweiss, 6 g Fett, 6 g Kohlenhydrate = 391 Joule (93 Kalorien)

Unser Tipp: Zu kalten Gemuesesuppen schmecken in Knoblauchbutter geroestete Weissbrotwuerfel besonders gut. Die Brotwuerfel in einem Extra-Schuesselchen anrichten, jeder fuellt sich nach Belieben davon in die Suppe.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Kalt, Suppe, Tomate |

# Vorspeise, Gefluegel

## GAESTE/PASTETE: POULARDEN-GALANTINE

## GAESTE/PASTETE: SCHNELLE GEFLUEGELPASTETE

# GAESTE/PASTETE: POULARDEN-GALANTINE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 Frische Poularde (ca. 2,5 kg)*
- *1 Bd. Suppengruen*
- *2 TL Huehnerbruehenpaste; oder Huehnerbruehe Instant*
- *Salz, Pfeffer*
- *1 Lorbeerblatt*
- *1 Nelke*
- *1 Zwiebel*
- *4 EL Weinbrand*
- *4 EL Weisswein*
- *125 g Gaenseleber*
- *80 g Gepoekelte Ochsenzunge*
- *15 g Trueffel*
- *15 g Gekochter Schinken*
- *30 g Geschaelte Pistazienkerne*
- *200 g Kalbsbratwurst; roh*

***ERFASST *RK* AM 02.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Poularde entbeinen. Aus dem Knochengeruest, dem Suppengruen, der Huehnerbruehenpaste, Salz, Pfeffer und einer mit Lorbeerblatt und Nelken gespickten Zwiebel einen Sud kochen (in dem dann die Poularden-Galantine gegart wird).

Weinbrand und Weisswein mischen. Gaenseleber in Streifen schneiden, mit etwas Weinbrand-Wein-Gemisch wuerzen, dann Zunge, Trueffeln, Trueffelschalen und den gekochten Schinken wuerfeln, mit der restlichen Marinade begiessen, beides abgedeckt durchziehen lassen. Inzwischen die Pistazien hacken. Bratwurstbraet aus der Haut streifen, mit den uebrigen vorbereiteten Zutaten vermischen.

Die entbeinte Poularde flach auf den Tisch legen, Innenseite nach oben, die Fuellung in der Mitte anhaeufen, die Poularde ueber der Fuellung zusammenklappen, fest in ein Tuch einbinden. Vorbereiteten Sud zum Kochen bringen, die Poularde 2 1/4 Stunden darin ziehen lassen (auf kleiner Flamme, der Sud darf nicht mehr kochen). Die Galantine dann im Sud abkuehlen lassen. Wenn die Galantine schon am Vortag zubereitet wird, bleibt sie ueber Nacht im Sud und wird erst am naechsten Morgen herausgenommen.

Kurz vor dem Servieren aus dem Tuch loesen und aufschneiden.

Pro Portion ca. 21 g Eiweiss, 25 g Fett, 3 g Kohlenhydrate = 1493 Joule (357 Kalorien)

Unser Tipp:

Eine Galantine macht sich nicht nur auf einem Kalten Buffet gut, sie eignet sich auch ausgezeichnet als Vorspeise zu einem feinen Essen oder als kaltes Hauptgericht im Sommer.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gefluegel, Vorspeise |

# GAESTE/PASTETE: SCHNELLE GEFLUEGELPASTETE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 Gegrillte Haehnchen; fertig gekauft*
- *1 kg Gefluegelleber*
- *4 klein. Zwiebeln*
- *4 EL Butter*
- *Thymian*
- *Gemahlener Koriander*
- *Salz, Pfeffer*
- *80 ml Portwein (Tawny)*
- *400 ml Suesse Sahne*
- *Pistazienkerne zum Garnieren*
- *Lorbeerblaetter*

***ERFASST *RK* AM 02.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Die Haehnchen haeuten und in Stuecke teilen, das Fleisch von den Knochen loesen. Die Gefluegellebern waschen, putzen und trockentupfen. Die Zwiebeln pellen und hacken.

In einer Pfanne die Butter zerlassen, Leber und Zwiebelwuerfel darin anbraten, mit Thymian, Koriander, Pfeffer und Salz kraeftig wuerzen und noch einige Minuten weiterbraten. Mit dem Portwein loeschen, dann die Pfanne vom Herd nehmen.

Das Haehnchenfleisch und die Leber samt dem ganzen Bratenfond durch den Fleischwolf (feine Scheibe) drehen. Die durchgedrehte Masse mit der Sahne verruehren, abschmecken und kuehl stellen.

Die Pastete mit den Pistazien bestreut und mit Lorbeerblaettern verziert am besten in einem rustikalen Steinguttoepfchen servieren. Frisches Weissbrot und ein Glas leichter Rotwein passen am besten dazu.

Pro Portion ca. 32 g Eiweiss, 21 g Fett, 4 g Kohlenhydrate = 1531 Joule (366 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gefluegel, Vorspeise |

# Vorspeise, Gemuese, Gaeste

GAESTE/DIPS: ROHKOSTPLATTE MIT SECHS DIPS 1/2

GAESTE/DIPS: ROHKOSTPLATTE MIT SECHS DIPS 2/2

# GAESTE/DIPS: ROHKOSTPLATTE MIT SECHS DIPS 1/2

*Für 1 Rezept*

***TOMATEN-DIP***

- *125 g Doppelrahmfrischkaese*
- *4 EL Mayonnaise (25 % Fett)*
- *2 EL Magerquark*
- *6 EL Tomatenketchup*
- *1 klein. Dose Tomatenmark (70 g)*
- *2 EL (-3) Sherry*
- *Salz, Pfeffer*
- *Gruener Pfeffer; fein gewiegt*

***SENF-DIP***

- *125 g Doppelrahmfrischkaese*
- *2 EL Magerquark*
- *2 EL Senf mit gruenem Pfeffer*
- *4 EL Senf, hell*
- *4 EL Senf, dunkel*
- *Salz, Pfeffer*

***MEERRETTICH-DIP***

- *125 g Doppelrahmfrischkaese*
- *2 EL Magerquark*
- *2 EL Joghurt*
- *2 EL Mayonnaise (25 % Fett)*
- *2 EL Meerrettich aus dem Glas*
- *1 EL Zitronensaft*
- *Senf mit gruenem Pfeffer*
- *Salz, Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Aus Amerika kommt die Sitte, rohes Gemuese in pikante Saucen zu "dippen" und aus der Hand zu essen - als Begleitung zum Cocktail oder auch als Vorspeise. Als Gemuese brauchen Sie pro Person ca. 100 bis 200 g, unsere Saucen reichen fuer 12 Portionen (reichlich). Stellen Sie die Gemueseplatte nach der Jahreszeit zusammen, wir haben Mais, Tomaten, Staudensellerie, Blumenkohl, Moehren, Radieschen, Zwiebeln und Gurken auf unserer Platte vereint, zu anderen Zeiten wuerde man vielleicht auch unter rohem Spargel, Paprikastreifen, Zucchini, rohen Champignons waehlen koennen. Gemuese grundsaetzlich roh, sauber geputzt, moeglichst portioniert servieren, damit man nicht etwa mit einem ganzen Blumenkohl kaempfen muss. Und nun die Rezepte der Dips. Wir geben jeweils nur die Zutaten an, diese werden in der angegebenen Reihenfolge verruehrt:

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| Stichworte | Gaeste, Gemuese, Vorspeise |
|---|---|

# GAESTE/DIPS: ROHKOSTPLATTE MIT SECHS DIPS 2/2

*Für 1 Rezept*

***FRANZOESISCHE SAUCE***

- *2 Boursin-Kaese (je 150 g)*
- *8 EL Mayonnaise*
- *6 EL Suesse Sahne*
- *1 Becher Magermilchjoghurt (175 ml)*
- *2 TL Senf mit gruenem Pfeffer*
- *1 Bd. Schnittlauch (fein gewiegt)*
- *Worcestershiresauce*
- *Tabasco*
- *Sojasauce*

***SCHINKENSAUCE***

- *8 EL Mayonnaise*
- *8 EL Joghurt (mager)*
- *250 g Roher Schinken (fein gewuerfelt)*
- *4 TL Gruener Pfeffer*
- *Salz, Pfeffer*

***KNOBLAUCHSAUCE***

- *4 Knoblauchzehen*
- *2 Eigelb*
- *2 Tasse Olivenoel*
- *1 EL Essig*
- *Salz*
- *Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Fuer die Knoblauchsauce, Knoblauchzehen puerieren, Eigelb zufuegen, nach und nach unter staendigem Schlagen das Oel unterruehren. Mit Essig, Salz, Pfeffer abschmecken.

Unser Tipp: Die Dips koennen Sie gut schon am Vortag zubereiten und zugedeckt im Kuehlschrank aufbewahren. Das Gemuese sollte allerdings immer ganz frisch auf den Tisch kommen.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Gemuese, Vorspeise |

# Vorspeise, Pastete, Ente

GAESTE/PASTETE: ENTENPASTETE

# GAESTE/PASTETE: ENTENPASTETE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 Entenbrust (ca. 750 g)*
- *150 g Zwiebeln*
- *125 g Pfifferlinge*
- *2 EL Mehl; gestrichen*
- *350 g Ochsenleber*
- *150 g Haehnchenleber*
- *125 ml Madeira*
- *Salz, Pfeffer*
- *200 g Fetter Speck in ganz duennen Scheiben*

***ZUM VERZIEREN***

- *Lorbeerblatt und Pistazien*
- *3 Blatt Weisse Gelatine*
- *1/4 l Bouillon*

***ERFASST *RK* AM 02.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Entenbrust haeuten, die Haut wuerfeln und in einer Pfanne kraeftig ausbraten, aus der Pfanne nehmen und die Entenbrust in dem Fett ringsum kraeftig anbraten. Noch ca. 20 Minuten bei milder Hitze weiterbraten, abkuehlen lassen, Fleisch vom Knochen loesen.

Die gewuerfelten Zwiebeln im Entenbratfett goldgelb anbraten, die evtl. zerkleinerten Pfifferlinge zugeben und etwa 10 Minuten mitbraten, mit Mehl bestaeuben, durchschwitzen, abkuehlen lassen. Entenfleisch, Entenhaut, Ochsenleber und Gefluegelleber zweimal durch den Wolf drehen, alle Zutaten gut miteinander verruehren, mit Madeira, Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

Eine Pastetenform von ca. 2 l Inhalt mit Speckscheiben auslegen. Fleischmasse einfuellen, Deckel darauf (oder Alufolie). In der Saftpfanne des Backofens im Wasserbad bei 175 Grad (Gas Stufe 2) etwa 90 Minuten garen. Dann das ueberschuessige Fett abgiessen. Die Pastete, etwas beschwert, abkuehlen lassen. Mit Lorbeerblaettern und Pistazien garnieren. Eingeweichte Gelatine in der warmen Bouillon aufloesen, ueber die Pastete giessen, so dass sie mit einem duennen Film ueberzogen ist. 24 Stunden im Kuehlschrank gut durchkuehlen lassen.

Pro Portion ca. 18 g Eiweiss, 25 g Fett, 2 g Kohlenhydrate = 1442 Joule (343 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Ente, Pastete, Vorspeise |

# Vorspeise, Pastete, Fisch, Gaeste

## GAESTE/FISCH: GESTUERZTE FISCHPASTETE

# GAESTE/FISCH: GESTUERZTE FISCHPASTETE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 kg Kochfisch; im ganzen z.B. Schellfisch oder*
- *Kabeljau)*
- *2 EL Zitronensaft*
- *Salz, Pfeffer*
- *4 EL Oel*
- *1 1/2 kg Tomaten*
- *4 Eier*
- *6 EL Zitronensaft*
- *6 EL Semmelbroesel*
- *Fett fuer die Form*

***ZUM GARNIEREN***

- *3 Rote Paprikaschoten*
- *Dill*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Fisch auf die Saftpfanne des Backofens legen, mit Zitronensaft betraeufeln, mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten wuerzen, mit 2 El Oel betraeufeln, im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) etwa 30 Minuten garen, etwas abkuehlen lassen, dann die Haut abnehmen, das Fischfleisch von den Graeten loesen. Tomaten einritzen, kurz in kochendes Wasser geben, kalt abschrecken, halbieren, die Kerne herausdruecken.

Die entkernten Tomaten dann im restlichen Oel anduensten und so lange schmoren, bis alle Fluessigkeit verdampft ist. Mit dem Fisch vermengen, alles mit dem Schneidstab des Handruehrers puerieren, dann die Eier dazugeben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss die Semmelbroesel unterruehren, alles kraeftig durchmischen.

In eine gut ausgefettete, ausgebroeselte glatte Puddingform geben, schliessen, im Wasserbad (in einem grossen Topf mit Wasser) 75 bis 80 Minuten leise kochen lassen, die Form aus dem Wasser nehmen, kalt werden lassen, oeffnen, die Fischpastete ringsherum mit einem scharfen Messer von der Form loesen, stuerzen.

Waehrend der Pudding kocht, die Paprikaschoten unter den Grill legen, so lange grillen, bis die Haut fast schwarz ist, dann haeuten, die Schoten halbieren, die Kerne vorsichtig herausnehmen, die Schoten zum Garnieren beiseite legen. Den Pudding unmittelbar vor dem Servieren mit den Paprikaschoten und mit Dillzweigen garnieren, mit etwas Zitronen-Dill-Mayonnaise begiessen, die restliche Mayonnaise extra reichen.

Pro Portion (ohne Mayonnaise): ca. 20 g Eiweiss, 6 g Fett, 9 g Kohlenhydrate; 766 Joule (183 Kalorien)

Unser Tipp: Die gestuerzte Fischpastete auf jeden Fall mit Kraeutern, Paprikaschoten oder sonstigen "pikanten" Zutaten garnieren - sonst denken die Gaeste, es handle sich um ein suesses Dessert (zum Beispiel Nusspudding mit Vanillesauce) und sind verwirrt.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fisch, Gaeste, Pastete, Vorspeise |

# Vorspeise, Suelze, Ei

## GAESTE/SUELZE: POCHIERTE EIER IN ESTRAGONGELEE

# GAESTE/SUELZE: POCHIERTE EIER IN ESTRAGONGELEE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *12 Frische Eier; gut gekuehlt*
- *Essig*
- *6 Schalotten*
- *2 EL Estragon; gestr. getrocknet*
- *1/2 l Weisswein*
- *10 Blatt Weisse Gelatine*
- *2 TL Guter Fleischextrakt Liebig*
- *oder Bovril oder Marmite)*
- *1 Schuss Zucker*
- *6 EL Zitronensaft*
- *Salz und Pfeffer*
- *Einige Zweige frischer Estragon zum Garnieren*

***ERFASST *RK* AM 07.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Die Eier nacheinander in eine Tasse aufschlagen, dann vorsichtig in siedendes Salz-Essig-Wasser gleiten lassen. Sofort mit 2 Loeffeln in Eiform bringen, nach 3 Minuten wenden, dann weitere 3 bis 4 Minuten pochieren.

Achtung: Beim Pochieren darf das Wasser nie sprudelnd kochen, sondern nur leise sieden, da sonst das Eiweiss "zerfleddert"!

Fuer das Gelee die Schalotten schaelen und fein wuerfeln, zusammen mit dem getrockneten Estragon in einen Topf geben, etwas Wein zugiessen, einmal aufkochen lassen, dann den restlichen Wein und 1/4 Ltr. Wasser zugiessen und langsam zum Kochen bringen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Estragonfond mit dem Fleischextrakt, Salz, Zucker, frisch gemahlenem Pfeffer und Zitronensaft herzhaft abschmecken. Die ausgedrueckte Gelatine nach und nach darin aufloesen, dann alles durch ein Sieb giessen.

In 12 kleine Foermchen (oder in eine grosse Form) einen Spiegel giessen und im Kuehlschrank fest werden lassen. Darauf dann einen Estragonzweig und ein pochiertes Ei legen. Das restliche Gelee daruebergiessen. Die Foermchen in den Kuehlschrank stellen, damit das Gelee fest wird.

Die Raender der Formen mit einem in heisses Wasser getauchten Messer loesen; die Foermchen dann kurz in heisses Wasser halten und auf kleine Teller stuerzen.

Zu den pochierten Eiern Remouladensauce und Toast servieren.

Pro Portion ca. 85 g Eiweiss, 68 g Fett, 19 g Kohlenhydrate = 2260 Joule (538 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

Stichworte Ei, Suelze, Vorspeise

# Vorspeise, Suelze, Fleisch, Schwein

GAESTE/SUELZE: HAUSGEMACHTE SUELZE

# GAESTE/SUELZE: HAUSGEMACHTE SUELZE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *4 kg Schweinspfoten*
- *20 Pfefferkoerner*
- *4 EL Senfkoerner*
- *4 Lorbeerblaetter*
- *8 TL Salz*
- *2 Bd. Suppengruen*
- *375 ml Essig*
- *8 Zwiebeln (ca. 250 g)*
- *100 g Zucker*
- *500 g Kasseler*
- *1 kg Schweinenacken*
- *4 Gewuerzgurken (a 70 g)*

***ERFASST *RK* AM 07.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Die Schweinspfoten gut waschen. In 5 l kaltem Wasser mit Pfefferkoernern, Senfkoernern, Lorbeerblaettern und Salz vier Stunden im offenen Topf bei kleiner Hitze schwach kochen lassen. Dann das geputzte, unzerteilte Suppengruen, Essig, Zwiebeln, Zucker und Fleisch zugeben (den Schweinenacken, falls er nicht in den Topf passt, eventuell teilen). Eine weitere Stunde im offenen Topf kochen lassen, Fleisch herausnehmen, beiseite stellen, den Sud kalt werden lassen, das Fett mit einem Loeffel abnehmen, den Sud noch einmal kurz erhitzen, dann durch ein Sieb giessen. Moehren vom Suppengruen und Gewuerzgurken in Scheiben schneiden.

Sellerie und Fleisch wuerfeln, Schweinspfoten nicht fuer die Suelze verwenden. Gemuese und Fleisch in eine grosse laengliche Schuessel oder in einen Bratentopf geben, so viel Sud daruebergiessen, dass das Fleisch gut bedeckt ist. Ueber Nacht fest werden lassen.

Kurz vor dem Servieren stuerzen, mit Remouladensauce servieren.

Pro Portion ca. 24 g Eiweiss, 25 g Fett, 13 g Kohlenhydrate = 1661 Joule (397 Kalorien)

Unser Tipp: Die hausgemachte Suelze muss man nicht unbedingt in einer grossen Schuessel erstarren lassen, sondern man kann sie natuerlich auch auf Suppenteller oder Portionsfoermchen verteilen.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Fleisch, Schwein, Suelze, Vorspeise |

# Vorspeise, Suelze, Gemuese

GAESTE/SUELZE: GEMUESESUELZE

# GAESTE/SUELZE: GEMUESESUELZE

*Für 3 Liter_form*

***Zutaten***

- *300 g Blumenkohl*
- *370 g Staudensellerie*
- *250 g Brechbohnen*
- *250 g Rosenkohl*
- *250 g Zucchini*
- *3 EL Salz*
- *1 Ei*
- *315 g Dose Spargel (EW)*
- *15 Blatt Weisse Gelatine*
- *125 ml Zitronensaft*
- *125 ml Essig*
- *1/4 l Weisswein*
- *1 TL Fleischextrakt nach Geschmack*

***ERFASST *RK* AM 07.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Alle frischen Gemuese putzen. Blumenkohl in Roeschen teilen, Sellerie in Scheiben schneiden, Bohnen in mundgerechte Stuecke brechen. Rosenkohl ganz lassen. Zucchini in Scheiben schneiden. Nacheinander - weisse Gemuese zuerst, dann die gruenen - in 1,5 Ltr. Salzwasser (kraeftig abgeschmeckt) knapp gar kochen.

Zucchinischeiben nur blanchieren. Alle Gemuese gut abtropfen lassen. Gemuesesud zum Abkuehlen beiseite stellen. Das Ei in 10 Minuten hart kochen, abschrecken, kalt werden lassen, pellen, in Scheiben schneiden. Spargel abtropfen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Gemuesesud mit Zitronensaft, Essig, Weisswein und Fleischextrakt herzhaft abschmecken, evtl. noch mit Salz nachwuerzen, wenn noetig, mit Wasser auf 1 1/7 Ltr. Menge auffuellen. Etwas vom Sud abnehmen, heiss werden lassen. Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdruecken und unter Ruehren im heissen Sud aufloesen, zum restlichen Gemuesesud geben.

In eine Form von ca. 3 Ltr. Fassungsvermoegen einen Spiegel giessen, fest werden lassen, dann die Eischeiben und von jeder Gemuesesorte eine Dekoration anordnen (Tipp: jedes Gemuesestueck in Aspik eintauchen, dann haftet es besser auf dem Spiegel).

Noch einmal kurz kalt stellen. Dann das restliche Gemuese einfuellen, mit dem Aspik begiessen, ueber Nacht im Kuehlschrank fest werden lassen. Ein Messer in heisses Wasser tauchen, Aspik damit vom Schuesselrand vorsichtig loesen. Form dann kurz in heisses Wasser tauchen, stuerzen.

Mit Remouladensauce und Roggenbroetchen servieren.

Pro Portion ca. 6 g Eiweiss, 1 g Fett, 9 g Kohlenhydrate 307 Joule (74 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gemuese, Suelze, Vorspeise |

# Vorspeise, Suelze, Gemuese, Tomate

GAESTE/SUELZE: TOMATENRAND MIT GEMUESESALAT

# GAESTE/SUELZE: TOMATENRAND MIT GEMUESESALAT

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *8 Blatt Weisse Gelatine*
- *1/2 l Tomatensaft*
- *4 EL Tomatenmark*
- *1 EL (-2) Zitronensaft*
- *Selleriesalz*
- *1 Schuss Zucker*
- *Pfeffer*

***FUER DEN SALAT***

- *1 klein. Blumenkohl*
- *250 g Junge Karotten*
- *250 g Feine gruene Bohnen*
- *200 g Mayonnaise*
- *Curry*
- *Salz und Pfeffer*
- *1 Schuss Zucker*
- *Worcestershiresauce*

***ERFASST *RK* AM 07.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Die Gelatine nach Vorschrift in Wasser einweichen. Waehrenddessen Tomatensaft, Tomatenmark und Zitronensaft verruehren und mit Selleriesalz, etwas Zucker und Pfeffer kraeftig wuerzen. Die eingeweichte Gelatine leicht ausdruecken, in einem Topf bei milder Hitze aufloesen und unter das Tomatengemisch ruehren.

Die Tomatenmasse in eine Reisrandform giessen und im Kuehlschrank fest werden lassen. Inzwischen das Gemuese putzen. Den Blumenkohl in Roeschen teilen und in Salzwasser 10 bis 15 Minuten garen. Die Karotten und halbierten Bohnen werden jeweils 15 bis 20 Minuten in Salzwasser gekocht.

Alles gut abtropfen und abkuehlen lassen. Aus Mayonnaise, Curry, Salz, Pfeffer, Zucker und Worcestershiresauce eine pikante Salatsauce mischen. Das Gemuese hineingeben und einige Zeit durchziehen lassen.

Kurz vor dem Anrichten das Tomatengelee aus der Form loesen. Dazu ein spitzes Messer in heisses Wasser tauchen und damit die Geleemasse am Rand von der Form loesen, die Unterseite der Form kurz in heisses Wasser tauchen.

Das Gelee auf eine Platte stuerzen. In den roten Tomatengeleering wird der Gemuesesalat gefuellt.

Pro Portion ca. 2 g Eiweiss, 14 g Fett, 5 g Kohlenhydrate 672 Joule (160 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gemuese, Suelze, Tomate, Vorspeise |

# Vorspeise, Suelze, Hase

GAESTE/SUELZE: WILDSUELZE

# GAESTE/SUELZE: WILDSUELZE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *2 kg Hasenruecken und -keulen*
- *1 Kaninchen; ca. 1250 g*
- *2 Knoblauchzehen*
- *Thymian*
- *Frische Salbeiblaettchen ersatzweise getrocknete*
- *1/2 l Rotwein*
- *4 Zwiebeln*
- *6 Lorbeerblaetter*
- *20 Wacholderbeeren*
- *2 EL Oel*
- *12 Blatt Gelatine (weiss)*
- *900 ml Rotwein*
- *100 ml Madeira*
- *Etwas Fleischextrakt zum Wuerzen*
- *Salz und Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 07.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Fleisch wenn noetig haeuten, von den Knochen loesen, moeglichst duenn aufschneiden, nebeneinander legen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen, mit halbierten Knoblauchzehen einreiben. Zerbroeselten Thymian darueberstreuen.

Auf jedes Fleischstueck ein Salbeiblaettchen legen. Fleischstuecke aufrollen, nebeneinander in ein Gefaess schichten. Den Rotwein daruebergiessen. Zwiebeln grob zerteilen, mit den Lorbeerblaettern und Wacholderbeeren zum Fleisch geben. Gefaess zudecken.

Fleisch 1 bis 2 Tage in der Beize lassen. Dann herausnehmen, abtropfen lassen und mit Salz wuerzen. Oel in einem Braeter sehr heiss werden lassen, Fleischteile darin rundherum anbraten, die Beize zugiessen. Fleisch darin 2 1/2 bis 3 Stunden schmoren. Anschliessend kalt werden lassen, das erstarrte Fett abnehmen.

Fleisch in die Form legen, mit einigen Lorbeerblaettern verzieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Etwas Rotwein erhitzen, abtgetropfte Gelatine darin aufloesen. Restlichen Rotwein und den Madeira zugiessen. Mit Fleischextrakt und evtl. Salz abschmecken.

Sud ueber das Fleisch giessen. Suelze ueber Nacht im Kuehlschrank fest werden lassen. Sie haelt ungefaehr eine Woche.

Pro Portion ca. 47 g Eiweiss, 12 g Fett, 2 g Kohlenhydrate = 1768 Joule (421 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Hase, Suelze, Vorspeise |

# Vorspeise, Suelze, Lachs, Forelle

GAESTE/SUELZE: LACHS UND FORELLE IN ASPIK

# GAESTE/SUELZE: LACHS UND FORELLE IN ASPIK

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *3 Bd. Dill*
- *1 Zitrone*
- *1 Becher Fischgewuerz*
- *8 EL Estragonessig*
- *Salz*
- *Zucker*
- *375 ml Trockener Weisswein*
- *4 Forellen; (a 250 g)*
- *4 Lachssteaks; (a 200 g)*
- *14 Blatt Weisse Gelatine*

***ERFASST *RK* AM 07.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

In einem grossen, flachen Topf aus 1 1/2 Ltr. Wasser, den Staengeln vom Dill, der geschaelten, in Scheiben geschnittenen Zitrone, dem Fischgewuerz, Estragonessig, Salz, Zucker, Weisswein und den Koepfen der Forellen einen Sud bereiten, 30 Minuten leise kochen lassen.

Gesaeuberte Forellen hineingeben und 10 Minuten darin ziehen lassen, herausnehmen, Lachssteaks hineingeben, ebenfalls 10 Minuten ziehen lassen, herausnehmen.

Sud durch ein Sieb giessen, die Forellen und den Lachs wieder hineingeben, im Sud kalt werden lassen. Forellen und Lachs haeuten, dann vorsichtig von den Graeten loesen, die Filets sollten dabei moeglichst erhalten bleiben. Dann 1 Ltr. von dem Sud abmessen, wieder etwas erwaermen, die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine leicht ausdruecken, im Sud aufloesen.

Etwas von dem Aspik in eine Stuerzform geben und im Kuehlschrank fest werden lassen (man nennt das "einen Spiegel giessen"). Die vorbereiteten Fischstuecke huebsch auf diesem "Spiegel" anordnen, den gehackten Dill dazwischenstreuen, mit dem restlichen Aspik begiessen.

Im Kuehlschrank ueber Nacht fest werden lassen. Zum Servieren die Form kurz in heisses Wasser tauchen, dann auf einen Teller stuerzen, mit Dill garnieren. Dazu Remouladensauce.

Pro Portion (ohne Remoulade) ca. 31 g Eiweiss, 11 g Fett, 0 g Kohlenhydrate = 1098 Joule (263 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Forelle, Lachs, Suelze, Vorspeise |

# Wild, Hirsch, Gaeste

GAESTE/FLEISCH: HIRSCHMEDAILLONS

# GAESTE/FLEISCH: HIRSCHMEDAILLONS

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *12 Hirschmedaillons (a 40 g)*
- *Salz*
- *Wacholderbeeren*
- *Oel zum Braten*
- *Kiwis*
- *Pinienkerne und Mandarinenspalten zum Garnieren*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Medaillons mit Bindfaden rund binden, mit Salz und zerdrueckten Wacholderbeeren wuerzen, in heissem Oel je Seite 1 1/2 bis 2 Minuten braten, auf einen Rost setzen, kalt werden lassen. Bindfaden entfernen. Bratrost mit den Medaillons auf ein Blech setzen, garnieren, mit Weingelee begiessen (weiter siehe Rezept Kalbsmedaillons).

: Pro Portion ca. 7 g Eiweiss, 1 g Fett, 0 g Kohlenhydrate = 189 : Joule (45 Kalorien) : Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Hirsch, Wild |

# Wild, Reh, Kalt, Kiwi, Gaeste

GAESTE/FLEISCH: REHRUECKEN MIT KIWIS

# GAESTE/FLEISCH: REHRUECKEN MIT KIWIS

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 Rehruecken, ungespickt (ca. 1,5 kg)*
- *Salz, Pfeffer*
- *4 Wacholderbeeren*
- *2 Grosse, duenne Speckscheiben; laengs*
- *von der Seite geschnitten (ca. 80 g)*

***ZUM GARNIEREN***

- *5 Kiwis*
- *1 klein. Dose abgetr. Pfifferlinge (120 g) in einer*

***SALATSAUCE AUS***

- *1 EL Zitronensaft*
- *2 EL Oel*
- *Salz und Pfeffer*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

Rehruecken, wenn noetig, haeuten, Salz, frisch gemahlenen Pfeffer und die zerdrueckten Wacholderbeeren gut miteinander vermischen, den Rehruecken damit einreiben, mit den Speckscheiben belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad (Gas Stufe 5 bis 6) etwa 35 bis 40 Minuten braten, herausnehmen, kalt werden lassen, dann die Filets vom Ruecken loesen (dazu mit einem langen scharfen Messer direkt am Knochen entlangschneiden). Filets schraeg in Portionsstuecke schneiden, wieder auf dem Ruecken anrichten. Den knusprigen Speck darauflegen.

Mit halbierten Kiwis und marinierten Pfifferlingen umlegen. Dazu Cumberlandsauce und Preiselbeer-Cognac-Sauce (Rezepte nachfolgend) servieren.

: Pro Portion ca. 20 g Eiweiss, 11 g Fett, 2 g Kohlenhydrate = 843 : Joule (201 Kalorien)

Unser Tipp: An Stelle von Kiwis und Pfifferlingen koennen Sie zum Rehruecken auch halbierte, geduenstete Aepfel mit Preiselbeerkonfituere reichen. Dazu die Aepfel schaelen, halbieren, Kernhaus vorsichtig aushoehlen, in Weisswein mit wenig Zucker und Zitronenschale bedeckt vorsichtig gar ziehen lassen, abkuehlen, mit Preiselbeerkonfituere fuellen.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Kalt, Kiwi, Reh, Wild |

# Wild, Schwein, Kalt, Gaeste

## GAESTE/FLEISCH: GEBEIZTE WILDSCHWEINKEULE

# GAESTE/FLEISCH: GEBEIZTE WILDSCHWEINKEULE

*Für 1 Rezept**

***Zutaten***

- *1 1/2 l Weisswein (trocken)*
- *1 Bd. Suppengruen*
- *3 Zwiebeln*
- *2 Lorbeerblaetter*
- *3 Pimentkoerner*
- *3 Wacholderbeeren*
- *10 Pfefferkoerner*
- *1 Wildschweinkeule (ca. 5 kg)*
- *Salz und Pfeffer*
- *6 EL Olivenoel*

***ERFASST *RK* AM 27.02.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB Essen & Trinken Kalte Kueche*

*) Fuer 12 grosse oder 24 kleine Portionen:

Den Weisswein und 3/4 l Wasser zusammen mit den Gewuerzen in eine entsprechend grosse Schuessel oder ein anderes Gefaess geben, die Wildschweinkeule etwa 2 Tage darin beizen, dabei oefter wenden. Das Gefaess mit einem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken. Nach zwei Tagen die gebeizte Keule haeuten und ueberfluessiges Fett abschneiden. Mit Salz und Pfeffer kraeftig wuerzen und einreiben, dann mit sehr heissem Olivenoel ringsum begiessen und in den sehr gut vorgeheizten Ofen (Elektro 225 - 250 Grad, Gas Stufe 4 - 5) schieben.

Nach Bedarf immer wieder etwas von der Beize angiessen und die Keule unter haeufigem Beschoepfen etwa 90 Minuten braten. Kalt werden lassen. Aufschneiden und mit Cumberlandsauce servieren.

(Es empfiehlt sich, die Knochen bereits aus der lauwarmen Keule zu loesen, weil sie sich dann besser aufschneiden laesst.)

: Pro Portion ca. 42 g Eiweiss, 8 g Fett, 1 g Kohlenhydrat = 1055 : Joule (252 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Kalt, Schwein, Wild |

# GAESTE/DESSERT: OBSTPLATTE MIT ALKOHOL UND SAHNE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *4 Bananen*
- *4 Birnen*
- *2 Zitronen; den Saft*
- *2 Ogenmelonen*
- *4 Orangen*
- *4 Pfirsiche*
- *1/2 l Suesse Sahne*
- *Mehrere Sorten Obstbranntwein und*
- *Obstlikoer; nach Belieben*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Die Bananen schaelen und in Scheiben schneiden, Birnen schaelen, in Spalten schneiden und vom Kerngehaeuse befreien. Diese beiden Obstsorten mit Zitronensaft betraeufeln, damit sie nicht braun werden. Die Melonen in Spalten schneiden, entkernen und schaelen. Die Orangen wie einen Apfel schaelen und die Filets zwischen den Trennhaeutchen herausschneiden.

Pfirsiche halbieren, entsteinen und dann ebenfalls in Spalten schneiden. Alles auf einer Platte anrichten. Mit den verschiedenen Schnaepsen und Likoeren und mit der eiskalten Sahne servieren. Jeder nimmt sich von den Obststuecken, betraeufelt sie mit dem Alkohol seiner Wahl und giesst eventuell etwas Sahne dazu.

Selbstverstaendlich kann man die Obstplatte auch mit anderen Fruechten machen: z. B. mit Weintrauben, Ananasstuecken und Kiwis.

Pro Portion: ca. 3 g Eiweiss, 13 g Fett, 27 g Kohlenhydrate 1050 Joule (251 Kalorien)

Unser Tipp: Selbstverstaendlich brauchen Sie die Wahl des Alkohols nicht unbedingt Ihren Gaesten zu ueberlassen. Sie koennen statt dessen vor dem Servieren jede Obstsorte mit dem dazu passenden Schnaps oder Likoer marinieren.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Obst, Suessspeise |

# GAESTE/DESSERT: RHABARBERGRUETZE MIT ERDBEEREN

*Für 1 Rezept*

***Zutaten***

- *1/2 l Orangensaft; frisch gepresst, oder aus der Dose*
- *100 g Sago*
- *2 kg Rhabarber; (etwa 1,3 kg netto)*
- *1 kg Erdbeeren; frisch oder oder TK*
- *2 Becher Vanillinzucker*
- *250 g Zucker*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Orangensaft mit 1/2 l Wasser aufkochen, Sago einstreuen und alles zugedeckt bei milder Hitze 12 Minuten kochen lassen. Inzwischen den Rhabarber abziehen, in etwa 2 cm lange Stuecke schneiden. Frische Erdbeeren waschen, Stiele entfernen, tiefgefrorene antauen lassen, Fruechte halbieren. Rhabarber mit dem Vanillinzucker und Zucker nach Geschmack im Orangensaft etwa 6 bis 8 Minuten gar duensten, ganz zum Schluss die Erdbeeren dazugeben und nur noch einmal kurz aufwallen lassen - die Fruechte sollen nicht zerfallen.

Gut gekuehlt mit frischer Milch oder Sahne servieren.

PS: Wer Sago nicht mag, kann die Rhabarbergruetze statt dessen zum Schluss mit 50 g kalt angeruehrter Speisestaerke binden (aufkochen lassen). Mit gut gekuehlter Sahne servieren.

Pro Portion: ca. 2 g Eiweiss, 1 g Fett, 42 g Kohlenhydrate = 768 Joule (183 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Obst, Suessspeise |

# GAESTE/DESSERT: ROTE GRUETZE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *500 g Sauerkirschen*
- *500 g Erdbeeren*
- *500 g Rote Johannisbeeren; (abgestreift)*
- *250 g Schwarze Johannisbeeren; (abgestreift)*
- *250 g Himbeeren*
- *125 g Speisestaerke*
- *500 g Zucker*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Sauerkirschen entsteinen, halbieren, Erdbeeren halbieren oder vierteln (je nach Groesse). Johannisbeeren und Himbeeren mit 1 Liter Wasser zum Kochen bringen, beiseite stellen, etwas ziehen lassen, dann durch ein Sieb streichen. Fruchtmasse mit Wasser auf 2 l auffuellen, etwas zum Anruehren der Speisestaerke abnehmen. Zucker zufuegen, alles zum Kochen bringen, mit der angeruehrten Speisestaerke binden, einmal kraeftig aufkochen, die vorbereiteten Kirschen und Erdbeeren hineingeben, gut verruehren. In ein grosses Glasgefaess oder in Portionsschuesselchen fuellen (nicht kochend heiss einfuellen, sondern vorhehr etwas abkuehlen lassen). Mit etwas Zucker bestreuen, damit sich keine harte Haut bilden kann. Dazu gibt's fluessige suesse Sahne oder eine Mischung aus Milch und Sahne (halb und halb).

Pro Portion: (ohne Milch und Sahne) ca. 2 g Eiweiss, 1 g Fett, 67 g Kohlenhydrate = 1176 Joule (281 Kalorien)

Unser Tipp: An Stelle der hier angegebenen koennen Sie auch andere Fruchtkombinationen verwenden, unter anderem auch mit tiefgekuehlten Fruechten. Immer aber sollte eine saeuerliche Frucht dabei sein, weil nur dann die rote Gruetze ihren erfrischenden Geschmack erhaelt. Sehr gut ist auch rote Gruetze, die nur aus Sauerkirschen und Sauerkirschsaft gemacht wurde.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Gaeste, Obst, Suessspeise |

# GAESTE/DESSERT: BAYERISCHE CREME MIT ORANGEN

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1/2 l Milch*
- *2 Vanilleschoten*
- *12 Blatt Weisse Gelatine*
- *8 Eigelb*
- *200 g Puderzucker*
- *2 Orangen (unbehandelt)*
- *8 EL Orangenlikoer*
- *1/2 l Suesse Sahne*
- *50 g Pistazien*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Milch mit den aufgeschnittenen, ausgekratzten Vanilleschoten (d. h. mit Schoten und Inhalt) langsam zum Kochen bringen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb und Puderzucker sehr schaumig schlagen, die heisse Vanillemilch (ohne Schoten) unter staendigem Ruehren langsam dazugiessen, die duenn abgeriebene Schale von zwei Orangen und den Orangenlikoer dazugeben, dann bei milder Hitze (evtl. Wasserbad) mit dem Schneebesen oder dem Handruehrgeraet so lange schlagen, bis die Masse cremig wird.

Die eingeweichte, abgetropfte, leicht ausgedrueckte Gelatine nach und nach unterruehren. Topf in Eiswasser stellen und so lange schlagen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Dann die steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Creme in eine Schuessel fuellen und kalt stellen, bis sie fest ist.

Vor dem Servieren mit Orangenfilets und Pistazien garnieren.

Pro Portion: ca. 7 g Eiweiss, 21 g Fett, 26 g Kohlenhydrate = 1561 Joule (373 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Creme, Gaeste, Suessspeise |

# GAESTE/DESSERT: CREME BRULEE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *6 Vanilleschoten*
- *1 1/2 l Suesse Sahne*
- *12 Eier*
- *120 g Puderzucker*
- *120 g Zucker*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Die Vanilleschoten aufschneiden, das Mark herauskratzen, Schoten und Mark mit der Sahne zum Kochen bringen. Die Eier mit dem Puderzucker verruehren, die heisse Vanillesahne nach und nach darunterruehren. Den Ofen auf 200 Grad (Gas: Stufe 3) vorheizen. Die Masse in 12 feuerfeste Foermchen fuellen. Wasser in die Saftpfanne geben, die Foermchen hineinstellen und die Creme 90 Minuten garen lassen. Die Foermchen aus dem Ofen nehmen, den Zucker ueber die Creme verteilen. Etwa 5 Minuten unter den Grill stellen, bis der Zucker dunkelbraun karamellisiert ist. Die Foermchen mehrere Stunden, am besten ueber Nacht, in den Kuehlschrank stellen.

Eiskalt servieren.

Pro Portion: ca. 30 g Eiweiss, 138 g Fett, 75 g Kohlenhydrate 7092 Joule (169S Kalorien)

Unser Tipp: Falls Sie keinen Grill zur Verfuegung haben: Heizen Sie den Backofen auf 275 Grad (Gas Stufe 7), und schieben Sie die Foermchen fuer etwa 10 Minuten auf die oberste Einschubleiste.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Creme, Gaeste, Suessspeise |

# GAESTE/DESSERT: FLAN

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *200 g Zucker*
- *1/2 l Milch*
- *1 Vanilleschote*
- *3 Eier*
- *1/4 l Suesse Sahne*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

150 g Zucker in einen Topf mit Kupferboden (ersatzweise einen Topf mit dickem plangeschliffenem Boden) schuetten, und zwar so, dass er als Haeufchen in der Mitte des Topfbodens liegt. Auf die heisse Herdplatte stellen. Warten, bis der Zucker am Rand zu schmelzen und zu braeunen beginnt, erst dann mit dem Ruehren beginnen, dabei den Topf leicht bewegen und so den ganzen Zucker zum Braeunen bringen. Je dunkler der Zucker, desto intensiver wird der Karamellgeschmack. Vorsicht: nicht schwarz werden lassen, den Topf beim Ruehren deshalb immer wieder kurz anheben!

Waehrenddessen im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad einen Fan-Ring (ersatzweise eine Reisrandform aus Metall) heiss werden lassen. Die Karamellmasse in den heissen Rand giessen und die Form schwenken, bis sie innen ganz mit Karamell ueberzogen ist, fuer den Innenrand einen Loeffel zu Hilfe nehmen. Die restliche Karamellmasse in den Topf zurueckgiessen, mit 4 bis 6 El Wasser abloeschen und verruehren. Beiseite stellen.

In einem anderen Topf die Milch mit der aufgeschnittenen, ausgekratzten Vanilleschote und dem Vanillemark langsam zum Kochen bringen. Eier mit dem restlichen Zucker schaumig ruehren, die heisse Milch unter staendigem Ruehren langsam zugiessen. Die Masse durch ein feines Sieb (Haarsieb) in die Flanform giessen und im Backofen im Wasserbad bei 150 Grad 1 Stunde und 45 Minuten stocken lassen. Dazu die Saftpfanne mit Wasser fuellen und die Flanform hineinstellen.

Falls der Flan zu dunkel wird, mit etwas Aluminiumfolie abdecken. Den Flan herausnehmen, erkalten lassen. Zum Stuerzen den Rand vorsichtig mit einem Messer loesen, dann den Flan stuerzen.

Den restlichen Karamell sirupartig einkochen lassen, die Sahne sehr steif schlagen, in die Mitte des Flans fuellen, mit der Karamellsauce verzieren und sofort servieren,

Anmerkung: In Restaurants kommt der Flan meistens in kleinen tassenkopfgrossen Portionen auf den Tisch. Man kann an Stelle eines Rings natuerlich auch solche kleinen Flans herstellen, indem man statt der Ringform kleine Reistimbales oder andere feuerfeste Foermchen nimmt.

Pro Portion: ca. 3 g Eiweiss, 9 g Fett, 19 g Kohlenhydrate 734 Joule (175 Kalorien)

Unser Tipp: Den Flan koennen Sie schon am Vortag zubereiten. Sie lassen ihn dann in der Form, decken ihn mit Klarsichtfolie ab und bewahren ihn im Kuehlschrank auf. Die restliche Karamellsauce, die zum Verzieren der Sahne gebraucht wird, heben Sie in einem verschlossenen Extragefaess ebenfalls im Kuehlschrank auf. Zum Servieren den Flan stuerzen, die Sahne schlagen, die Karamellsauce nochmals aufkochen, sirupartig einkochen und ueber die Sahne traeufeln.

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Creme, Gaeste, Suessspeise |

# GAESTE/DESSERT: GRIESSFLAMMERI MIT SAUERKIRSCHEN

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *1 1/2 l Milch*
- *1 groß. Stueck Zitronenschale*
- *2 Zimtstangen*
- *200 g Zucker*
- *1 Schuss Salz*
- *60 g Griess*
- *4 Eier; getrennt*
- *4 TL Zitronensaft*
- *2 Becher Vanillinzucker*
- *1 1/2 kg Sauerkirschen*
- *400 g Zucker*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Milch mit der Zitronenschale, den Zimtstangen, Zucker und der Prise Salz aufkochen. Zitronenschale und Zimtstangen herausnehmen, den Griess einstreuen und unter staendigem Ruehren bei milder Hitze in etwa 15 Minuten ausquellen lassen. Waehrend der Griess abkuehlt, das Eiweiss steif schlagen.

Den Griessflammeri unter Ruehren fast ganz erkalten lassen, dann Eigelb, Zitronensaft und Vanillinzucker unterschlagen. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterziehen. Die Sauerkirschen waschen, entsteinen und mit 1/4 l Wasser und Zucker rund 10 Minuten kochen.

Kalt zum Flammeri reichen.

Pro Portion: ca. 3 g Eiweiss, 2 g Fett, 36 g Kohlenhydrate 771 Joule (184 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Creme, Gaeste, Suessspeise |

# GAESTE/DESSERT: HASELNUSSCREME

*Für 12 Personen*

***Zutaten***

- *3 Blatt Weisse Gelatine*
- *200 g Haselnuesse*
- *1 Vanilleschote*
- *1/4 l Milch*
- *4 Eigelb*
- *100 g Puderzucker*
- *1/2 l Suesse Sahne*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Haselnuesse in einer Pfanne so lange roesten, bis die Haut abgeplatzt ist und die Nuesse gebraeunt sind (einige zum Garnieren zuruecklassen). Dann die erkalteten Haselnuesse (ohne Haut) fein mahlen. Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Milch mit dem Mark und der Schote zum Kochen bringen. Die Vanilleschote herausnehmen. Eigelb mit Puderzucker schaumig ruehren. Milch unter Ruehren zugeben. Die Creme bei milder Hitze (am besten im Wasserbad) mit den Quirlen des Handruehrers schlagen, bis sie dicklich geworden ist. Dann die eingeweichte, ausgedrueckte Gelatine Blatt fuer Blatt unterruehren. Topf in Eiswasser stellen und so lange ruehren, bis die Creme anfaengt zu gelieren.

Sahne steif schlagen. Gemahlene Haselnuesse und geschlagene Sahne unter die Creme ziehen (dabei etwas Sahne zum Garnieren zuruecklassen). Die Creme kuehl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Sahnetupfen und mit blaettrig geschnittenen Haselnuessen garnieren.

Pro Portion: ca. 3 g Eiweiss, 15 g Fett, 11 g Kohlenhydrate 830 Joule (198 Kalorien)

Unser Tipp: Die Haut der geroesteten Haselnuesse laesst sich nur muehsam loesen. Ganz einfach geht's, wenn Sie die Nuesse zwischen zwei Geschirrhandtuechern reiben, bis alle Schalenreste sich geloest haben!

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Creme, Gaeste, Suessspeise |

# GAESTE/DESSERT: HEIDELBEER-BAVAROIS

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *500 g Heidelbeeren (Blaubeeren) frisch oder tiefgekuehlt*
- *125 g Puderzucker*
- *1/2 Zitrone; den Saft*
- *2 Blatt Weisse Gelatine*
- *2 Blatt Rote Gelatine*
- *1/4 l Geschlagene Sahne*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Die Haelfte der Heidelbeeren mit Puderzucker und Zitronensaft puerieren. Eingeweichte Gelatine bei milder Hitze schmelzen, unter das Fruchtpueree ruehren, durch ein feines Sieb streichen. Creme kuehl stellen. Wenn sie beginnt steif zu werden, Schlagsahne untermischen und in einer kalt ausgespuelten Puddingform einige Stunden in den Kuehlschrank stellen.

Stuerzen und die Hoehlung mit Heidelbeeren fuellen. Eiskalt servieren

Pro Portion: ca. 1 g Eiweiss, 2 g Fett, 27 g Kohlenhydrate 559 Joule (134 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Creme, Gaeste, Suessspeise |

# GAESTE/DESSERT: KARAMELL-FLAMMERI

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *300 g Zucker*
- *135 g Speisestaerke*
- *1 1/2 l Milch*
- *1/2 TL Salz*
- *6 Eiweiss*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Vom Zucker 120 g abnehmen und zu Karamell braeunen, der ruhig etwas dunkel werden darf, und mit 18 El Wasser abloeschen. Die Speisestaerke mit 9 El Milch anruehren und beiseite stellen. Die uebrige Milch zum abgeloeschten Karamell giessen und zum Kochen bringen. Dann Salz und den restlichen Zucker unterruehren. Die Fluessigkeit mit dem angeruehrten Staerkemehl binden und noch einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und unter haeufigem Umruehren etwas abkuehlen lassen. Die sechs Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und unter die Karamellmasse heben. Den Flammeri in eine kalt ausgespuelte Form fuellen und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren stuerzen.

Pro Portion: ca. 7 g Eiweiss, 4 g Fett, 46 g Kohlenhydrate 1055 Joule (251 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Creme, Gaeste, Suessspeise |

# GAESTE/DESSERT: MOKKA-RUM-CREME MIT KARAMELLSAUCE

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *10 Eier*
- *250 g Puderzucker*
- *4 Becher Vanillinzucker*
- *2 EL Kakao*
- *1/4 l Sehr starker Kaffee (Mokka)*
- *12 EL Rum*
- *12 Blatt Weisse Gelatine*
- *1/2 l Suesse Sahne*

***FUER DIE KARAMELLSAUCE***

- *200 g Zucker*
- *2 EL Pulverkaffee*
- *1 Schuss Salz*
- *20 g Butter*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Eier trennen, Eigelb, Puderzucker und Vanillinzucker sehr schaumig ruehren, Kakaopulver unterruehren und den erkalteten Kaffee sowie den Rum dazugeben. Die eingeweichte Gelatine in wenig Wasser bei milder Hitze aufloesen und unter die Masse ruehren. Im Kuehlschrank halbsteif werden lassen.

Eiweiss und Sahne sehr steif schlagen, von der Sahne etwas zum Garnieren abnehmen, dann beides unter die Creme heben. In Portionsschalen anrichten, mit der restlichen Sahne garnieren und die gut gekuehlte Karamellsauce darueberfliessen lassen oder extra dazu reichen.

Karamellsauce: Zucker in einem Topf (am besten mit Kupferboden) aufhaeufen, auf die Herdplatte stellen. Erst ruehren, wenn der Rand des Zuckerhaeufchens braeunlich zu schmelzen beginnt. Wenn der Zucker goldbraun karamellisiert ist, knapp 1/4 Ltr. Wasser vorsichtig angiessen, Pulverkaffee und eine Prise Salz dazugeben, leise kochen lassen, bis die Sauce dicklich wird, dann die Butter unterruehren. Die Sauce gut kuehlen.

Pro Portion: ca. 8 g Eiweiss, 19 g Fett, 42 g Kohlenhydrate = 1736 Joule (413 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Creme, Gaeste, Suessspeise |

# GAESTE/DESSERT: WALNUSSKREME

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *8 Blatt Weisse Gelatine*
- *250 g Walnusskerne*
- *60 g Schokolade (halbbitter)*
- *6 Eigelb*
- *250 g Zucker*
- *1 Schuss Salz*
- *1/2 l Milch*
- *6 TL Whisky*
- *6 TL Mokkalikoer*
- *6 Eiweiss*
- *1/2 l Suesse Sahne*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Walnuesse (einige zum Garnieren uebriglassen) und die Schokolade reiben. Eigelb mit Zucker, einer Prise Salz und 6 El Milch so lange ruehren, bis sich der Zucker geloest hat und die Masse schaumig ist. Die restliche Milch dazugeben. Die geriebenen Walnuesse und die Schokolade (etwas zum Garnieren wegstellen) unterheben. Mit Whisky und Mokkalikoer abschmecken. Gelatine tropfnass in einen Topf geben und bei milder Hitze aufloesen. Unter die Creme ruehren. Kalt stellen. Eiweiss steif schlagen, suesse Sahne steif schlagen (etwas Sahne zum Garnieren zurueckbehalten).

Wenn die Speise anfaengt fest zu werden, Eischnee und suesse Sahne nacheinander unterziehen (nicht ruehren!). Wieder kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit Sahne, Walnusskernen und geriebener Schokolade garnieren.

Pro Portion: ca. 10 g Eiweiss, 31 g Fett, 30 g Kohlenhydrate 1957Joule (487 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Creme, Gaeste, Suessspeise |

# GAESTE/DESSERT: ZITRONENCREME

*Für 12 Portionen*

***Zutaten***

- *6 Blatt Weisse Gelatine*
- *6 Eier (Gewichtskl. 2)*
- *100 g Zucker*
- *125 ml Zitronensaft*
- *6 EL Weisswein*
- *3 (-4) Zitronen zum Garnieren*

***ERFASST *RK* AM 01.03.01 VON***

- *Ilka Spiess und TB*

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen. Eigelb mit Zucker sehr schaumig ruehren (mit den Quirlen des Handruehrers), dann Zitronensaft und Weisswein zugeben. Die Gelatine tropfnass in ein Toepfchen geben und unter Ruehren bei milder Hitze aufloesen. Langsam unter staendigem Ruehren unter den Zitronenschaum mischen. Kalt stellen bis der Schaum zu gelieren beginnt. Inzwischen das Eiweiss zu sehr steifem Schnee schlagen, unter die gelierende Creme heben. Creme zugedeckt im Kuehlschrank fest werden lassen.

Kurz vor dem Servieren die Zitronen in Scheiben schneiden und auf die Creme legen.

Pro Portion: ca. 5 g Eiweiss, 4 g Fett, 9 g Kohlenhydrate = 378 Joule (94 Kalorien)

: Kalte Kueche, essen & trinken, Sonderausgabe 1981, Gruner + Jahr

| | |
|---|---|
| Stichworte | Creme, Gaeste, Suessspeise |